



i **GUSTI** dei **MIELI**
nella **CUCINA**
d'**AUTORE**



Concorso Nazionale
Istituti Alberghieri

2025



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE

Dalla cucina d'autore
tutte le ricette partecipanti
alla **prima edizione del concorso nazionale**
per gli **Istituti alberghieri d'Italia**

Anche in video su YouTube



IN COLLABORAZIONE CON





Concorso Nazionale
Istituti Alberghieri

2025

I GUSTI DEI MIELI NELLA CUCINA D'AUTORE

© 2025 Osservatorio Nazionale Miele

Progetto e coordinamento editoriale
Giancarlo Naldi

Testi sui mieli
Lucia Piana

I testi delle ricette presenti in questo libro sono realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri partecipanti al concorso, e regalati a Osservatorio Nazionale Miele che le utilizza ai soli fini di promozione, senza scopi di lucro.

Consulenza e coordinamento
Chef Igles Corelli

Progetto grafico e impaginazione
Cristina Lovadina

Finito di stampare
Tipografia Cava, novembre 2025

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE
Via Matteotti, 79 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
osservatorio@informamiele.it | informamiele.it

SOMMARIO

4-18

Introduzione

Dai mieli italiani tra le stelle alla cucina d'autore

Prefazione di Gianfranco Termini e Giancarlo Naldi

Grazie agli Chef stellati

Mappa degli istituti che hanno partecipato
al concorso

Le ricette premiate

A proposito dei mieli usati nelle ricette

Lucia Piana

Grazie Igles

Giancarlo Naldi

19-197

Le ricette

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti di pesce

Secondi piatti di carne

Dolci

198-201

Indice delle ricette

Le ricette sono presentate secondo l'ordine

di iscrizione al concorso degli istituti alberghieri

202-203

Osservatorio Nazionale Miele

Al servizio dell'apicoltura per migliorare
qualità e conoscenza dei mieli italiani

Dai mieli italiani tra le stelle alla cucina d'autore

L'Italia custodisce un patrimonio apistico unico al mondo, frutto della straordinaria varietà climatica e vegetazionale della penisola e della competenza degli apicoltori, autentici pastori d'api, che inseguono le fioriture praticando il nomadismo degli alveari.

Grazie a loro, il nostro Paese produce **oltre 30 varietà di mieli uniflorali e una moltitudine di millefiori**, ciascuno intimamente legato al territorio d'origine.

Questo legame virtuoso tra ape e miele sottolinea l'importanza di consumare miele non solo per il benessere personale, ma anche per sostenere la fondamentale funzione di impollinazione, essenziale per la produzione alimentare e la salvaguardia dell'ecosistema. Assaporare i mieli italiani significa, dunque, contribuire attivamente alla salute del pianeta.

Da sempre considerato l'alimento più naturale, il miele è anche un ingrediente prezioso, utilizzato fin dall'antichità per dolcificare cibi e bevande. Oggi, è protagonista nella cucina d'autore, dove tradizione e innovazione si incontrano per valorizzare prodotti della terra spesso umili ma ricchi di virtù.

L'Osservatorio Nazionale Miele, attraverso il Concorso "Tre Gocce d'Oro", svolge un'attività unica di monitoraggio e valorizzazione dei mieli italiani. Nel 2025, sono stati analizzati ben 1.790 mieli, generando un patrimonio di conoscenza che consente di promuovere in modo scientifico la qualità, la diversità e l'identità dei mieli italiani.

Da anni l'Osservatorio ha esteso la propria attività alla promozione dell'uso del miele in cucina, con particolare attenzione all'alta gastronomia. Dopo il concorso "**Un piatto al miele**", è nato il progetto "**Mieli Italiani tra le Stelle**", realizzato in collaborazione con Gambero Rosso Academy.

Ventuno chef stellati hanno ricevuto ciascuno un miele tipico regionale, restituendo altrettante ricette accompagnate da videoricette. Il risultato è un libro di 220 pagine, tradotto in inglese, francese e spagnolo, ricco di ricette e suggerimenti (scopri il libro su <https://www.informamiele.it/i-mieli-italiani-tra-le-stelle/>).

Le videoricette sono disponibili direttamente sul canale YouTube dell'Osservatorio (<https://www.youtube.com/@osservatorionazionalemiele>).

Da questa esperienza è nato il concorso nazionale “**I Gusti dei Mieli nella Cucina d’Autore**”, rivolto agli istituti alberghieri. Alla prima edizione hanno partecipato 29 scuole da tutta Italia, con 100 ricette suddivise in cinque categorie. Il progetto ha visto la partecipazione attiva degli chef stellati, che hanno svolto il ruolo di tutor per gli studenti, creando un ponte tra eccellenze e formazione.

Questa iniziativa rappresenta un’opportunità straordinaria per valorizzare i mieli italiani e per investire nel futuro della cucina, ovvero il grande vivaio di giovani chef che risiede in oltre 150 scuole alberghiere italiane, vale a dire oltre 100.000 ragazzi.

Il libro, che raccoglie le ricette e le videoricette, testimonia l’efficacia della strategia di promozione del miele. Tuttavia, non può trasmettere appieno la passione e la competenza dimostrate dai ragazzi premiati, in particolare durante la serata del 13 maggio 2025 al Ristorante “ Il Vizio” dell’Hotel Sina Bernini Bristol di Roma. In quell’occasione, gli studenti hanno presentato i propri piatti e commentato quelli realizzati da Igles Corelli e dalla sua brigata, trasformandosi in giudici attenti e appassionati.

Con la pubblicazione del libro si conclude la prima edizione di questa avventura.

I ringraziamenti sono numerosi e sentiti:

- al **MASAF (Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste)**, che ha approvato e sostenuto l’iniziativa con una qualificata presenza alla premiazione;
- ai partner: **Gambero Rosso Academy, l’Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi e la sua Dirigente, RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri)**;
- ai membri della giuria: **Cristina Bowerman, Stefano Donegaglia e Igles Corelli**, a cui va un doppio ringraziamento per aver trasformato l’idea in azione e per il costante supporto, anche nei momenti più complessi;
- agli **Chef tutor**, con l’augurio di ritrovarli nella prossima edizione;
- all’**Amministrazione Comunale di Castel San Pietro Terme**, per il sostegno convinto e costante;
- a **Monica Leofreddi**, per aver condotto con eleganza e passione la cerimonia di premiazione, trasmettendo entusiasmo e sensibilità ai giovani protagonisti.

Gianfranco Termini e Giancarlo Naldi

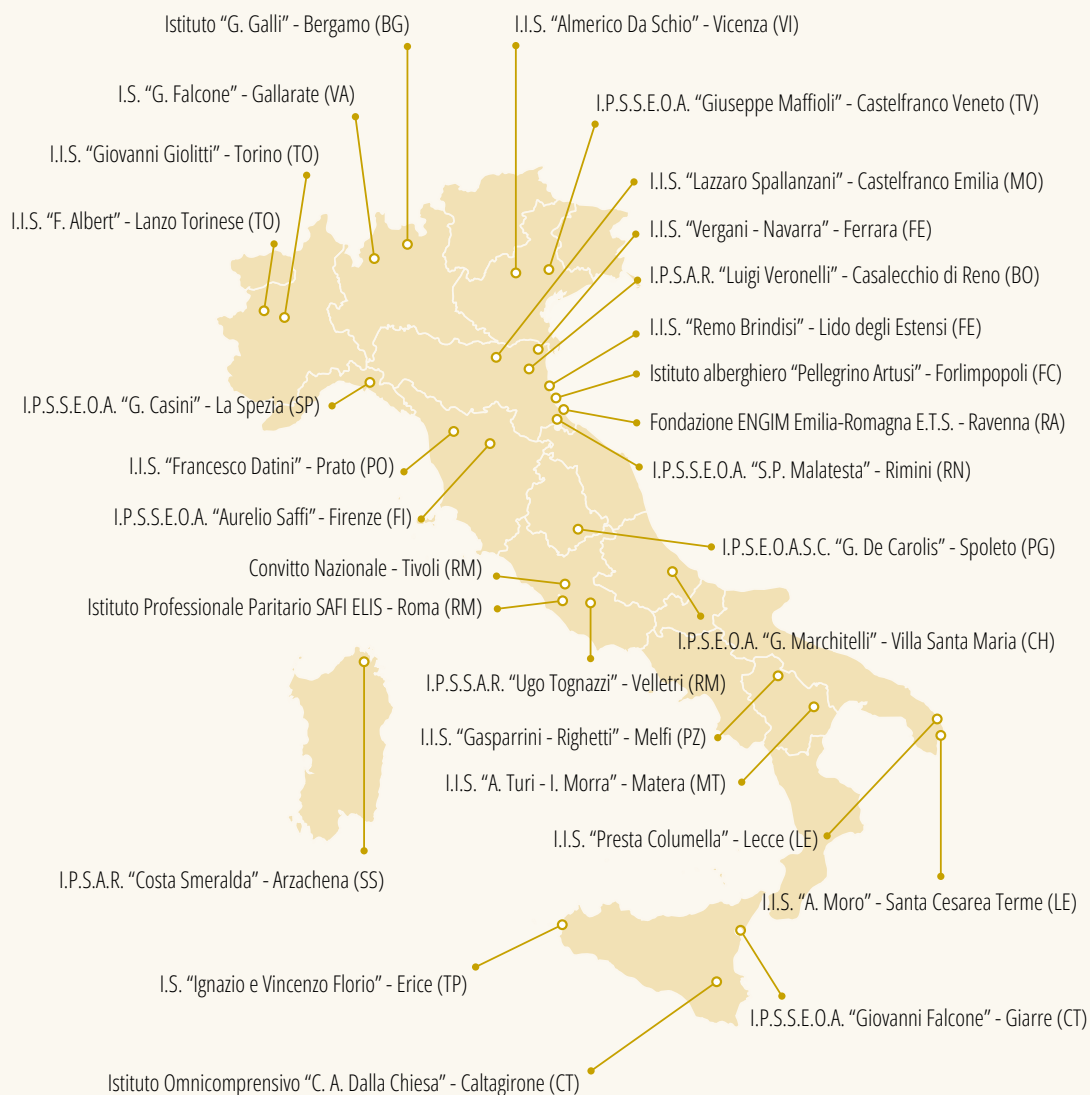
Presidente e Direttore dell’Osservatorio Nazionale Miele

Grazie agli Chef stellati

che hanno svolto la funzione di tutor per gli studenti partecipanti al concorso

- Bruno Cingolani**, *Dulcis Vitis*, Alba (Piemonte)
- Arcangelo Dandini**, *L'Arcangelo*, Roma (Lazio)
- Giacomo Devoto**, *Locanda de' Banchieri*, Fosdinovo (Toscana)
- Franco Franciosi**, *Mammaròssa*, Avezzano (Abruzzo)
- Alessandro Gavagna**, *La Subida*, Cormons (Friuli Venezia Giulia)
- Terry Giacomello**, *NIN Ristorante*, Brenzone sul Garda, Verona (Veneto)
- Giuseppe Di Iorio**, *Aroma*, Palazzo Manfredi, Roma (Lazio)
- Italo Bassi**, *Confusion Restaurant*, Porto Cervo (Sardegna)
- Philippe Léveillé**, *Miramonti l'Altro*, Concesio (Lombardia)
- Giuseppe Mancino**, *Il Piccolo Principe*, Viareggio (Toscana)
- Valentino Marcattilli**, *San Domenico*, Imola (Emilia-Romagna)
- Isa Mazzocchi**, *La Palta*, Borgonovo Val Tidone (Emilia-Romagna)
- Lucio Pompili**, *Symposium*, Cartoceto (Marche)
- Antonella Ricci**, *Ricci Osteria*, Ceglie Messapica (Puglia)
- Francesco Sposito**, *Taverna Estia*, Brusciano (Campania)
- Mariagrazia Soncini**, *La Capanna di Eraclio*, Codigoro (Emilia-Romagna)
- Salvatore Tassa**, *Le Colline Ciociare*, Acuto (Lazio)
- Gianfranco Vissani**, *Casa Vissani*, Baschi (Umbria)
- Sauro Bison**, *La Zanzara*, Volano (Emilia-Romagna)
- Moreno Cedroni**, *Madonnina del Pescatore*, Senigallia (Marche)

Gli istituti alberghieri che hanno partecipato al concorso



Le ricette premiate

Antipasto

“Sgombro laccato al miele d’arancio”

Filetto di sgombro marinato e affumicato / Emulsione all'aglio nero di Voghera / Miele d'arancio

Classe V D

Istituto alberghiero “Pellegrino Artusi”, Forlimpopoli (FC)

Primo piatto

“Tortelli di pecorino in zuppa di mandorle, miele di sulla”

Tortelli di pecorino Gregoriano / Zuppa di mandorle
Riduzione di miele di sulla e fiori secchi di camomilla / Crumble di miele e mandorle

Classe IV B Enogastronomia

I.P.S.E.O.A. “G. Marchitelli”, Villa Santa Maria (CH)

Secondo piatto di pesce

“Baccalà al miele di castagno, fonduta di Caciocavallo DOP”

Baccalà in CBT al miele di castagno / Fonduta di caciocavallo podolico /
Salsa di peperone rosso / Peperone crusco / Mollica di pane di Matera croccante

Simone Pace, classe V B

I.I.S. “Gasparrini - Righetti”, Melfi (PZ)

Secondo piatto di carne

“Piccione al miele di castagno e salsa di topinambur”

Piccione marinato alla birra al miele di castagno / Biete multicolor /
Salsa di topinambur / Miele di castagno

Classe 5APE

I.S. “G. Falcone”, Gallarate (VA)

Dolce

“Semifreddo al miele d’acacia, mango e ricotta”

Semifreddo al miele d'acacia / Mango e ricotta

Beatrice Mazzola, classe 3Hpas

Istituto “G. Galli”, Bergamo (BG)



Foto di gruppo con gli studenti che hanno realizzato le ricette premiate del concorso, durante la serata di premiazione svolta a Roma il 13 maggio 2025 presso il Ristorante Il Vizio dell'Hotel Sina Bernini Bristol in Piazza Barberini, condotta da Monica Leofreddi.

A proposito dei mieli

utilizzati nelle ricette partecipanti al concorso

Acacia o robinia

Viene prodotto soprattutto nella zona prealpina e in Toscana, ma se ne raccolgono partite di discreta purezza anche in molte altre regioni (dal Veneto all'Emilia Romagna, Abruzzo e Campania, ecc.).

Stato fisico: generalmente liquido, può intorbidirsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

Colore: molto chiaro, tra i più chiari.

Odore: di intensità debole, non particolarmente caratteristico, leggermente floreale.

Sapore: delicato, ricorda il profumo dei fiori, tipicamente vanigliato.

Usi: come miele da tavola o come dolcificante naturale, al posto dello zucchero tradizionale.

Agrumi (o anche “d’arancio” o “di zagara”)

Si ottengono abbondanti produzioni di mieli uniflorali negli agrumeti meridionali ed insulari dove questa coltura viene praticata in grandi estensioni. In genere si ottengono mieli di agrumi misti e solo raramente partite provenienti da una singola specie botanica (arancio, limone, pompelmo, clementino, ecc.).

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto, spesso con cristalli grossi e sabbiosi.

Colore: molto chiaro, bianco nel cristallizzato.

Odore: di media intensità, caratteristico, floreale fresco, ricorda i fiori di arancio.

Sapore: miele di grande intensità aromatica, tra il floreale ed il fruttato.

Usi: è uno dei mieli da tavola universalmente più apprezzati per il suo aroma floreale, si abbina bene a quasi tutti gli alimenti dolci.

Alianto

Si tratta di una specie invasiva di origine cinese, oggi presente ovunque sul territorio nazionale, in particolare in ambienti urbani, dove può occasionalmente dare origine a mieli uniflorali. Fiorisce a giugno - luglio.

Caratteristiche organolettiche: colore chiaro, odore e aroma di media intensità, caratteristici, decisamente fruttato (uva moscato), retrogusto che ricorda il ribes nero.

Asfodelo

È una specie diffusa in area mediterranea, negli incolti aridi, pascoli, garighe. È una specie non appetita dagli erbivori ed è dotata di un bulbo che le consente di resistere a condizioni estreme e anche agli incendi. Può produrre mieli uniflorali dove le condizioni estreme (aridità, sovrappascolamento, incendi) riducono la concorrenza delle altre specie vegetali e l'asfodelo prende il sopravvento (Sardegna, Corsica e altre aree mediterranee). Fiorisce a marzo - maggio.

Caratteristiche organolettiche: mieli in genere di colore chiaro o molto chiaro, con odore e aroma debole o di media intensità, con una connotazione floreale e una vegetale (che richiama l'odore della pianta).

Astragalo dell'Etna

Miele di astragalo dell'Etna: è molto difficile riuscire a produrre miele in purezza da questa specie endemica. Questa specie può contribuire alla formazione dei mieli che si producono in prossimità delle zone dove questa specie è diffusa, lungo i pendii di lava del versante meridionale dell'Etna.

Castagno

Rappresenta una delle principali produzioni uniflorali a livello nazionale. Si ottengono quantità ingenti su tutto l'arco prealpino, lungo la dorsale appenninica e nelle zone montuose delle maggiori isole.

Stato fisico: generalmente liquido o a grossi cristalli.

Colore: ambrato più o meno scuro, secondo le zone di produzione.

Odore: molto caratteristico, forte e penetrante, fenolico, animale.

Sapore: miele di grande intensità aromatica, simile all'odore, pungente all'inizio, poi amaro a seconda dell'origine, tanninico.

Usi: come miele da tavola per chi non ama i gusti piatti e i sapori troppo dolci, il gusto amaro e l'aroma forte lo rendono adatto ad insaporire o aromatizzare.

Colza

È una specie largamente coltivata sia per uso alimentare (per l'olio che si ricava dai semi) che per produrre foraggio, che come coltura no-food; è diffusa anche come pianta inselvaticata. Fiorisce in primavera. Può produrre mieli uniflorali un po' ovunque dove è coltivata con sufficiente abbondanza; in Italia è un miele relativamente raro, mentre rappresenta buona parte della produzione di altri paesi europei quali Francia, Germania, Svizzera.

Caratteristiche organolettiche: cristallizza molto rapidamente, in una massa pastosa costituita da cristalli molto fini. Il colore è ambra chiaro o ambra quando liquido, beige con tonalità grigie quando cristallizzato. All'esame olfattivo presenta un odore di media intensità, che richiama l'odore della pianta, con note sulfuree. Alla degustazione appare generalmente più gradevole, con una nota latteata e una sensazione spesso rinfrescante dovuta ai fini cristalli.

Corbezzolo

Questo miele si produce in autunno, a seguito di estati piovose, prevalentemente in Sardegna e nell'Italia centrale, nella macchia mediterranea.

Stato fisico: quasi sempre irregolare.

Colore: ambrato, con tonalità grigio verdi.

Odore: pungente, verde, simile ai fondi di caffè.

Sapore: molto caratteristico, amaro.

Usi: contrariamente a quello che si potrebbe pensare, si può usare anche per dolcificare, in particolare il caffè, con il quale si sposa particolarmente bene. Il suo dolce/amaro è particolarmente gradevole nelle bevande e viene spesso usato sia in liquori che in bevande a più bassa concentrazione alcolica. Un uso tradizionale è quello sulle "seadas", ravioli di pasta fritti ripieni di formaggio fresco.

Coriandolo

Il coriandolo è una pianta aromatica e officinale annuale, originaria delle regioni mediterranee del sud-ovest. In Italia si è diffusa la coltivazione per la produzione del seme per l'esportazione. Fiorisce in giugno-luglio ed è possibile produrre miele uniflorale nelle regioni in cui è maggiormente coltivato, Emilia-Romagna, Marche, ma anche Abruzzo, Molise, Puglia, Toscana.

Stato fisico: cristallizza piuttosto velocemente.

Colore: si situa tra le colorazioni medie.

Odore: di media intensità, con note insolite, di tipo aromatico, caldo e vegetale (richiama spesso i prodotti alimentari o i cosmetici alla noce di cocco).

Sapore: molto intenso e persistente, normalmente dolce.

Usi: miele molto aromatico caratterizza fortemente le preparazioni in cui viene utilizzato; si sposa molto bene con quasi tutte le preparazioni dolci, soprattutto quelle che contengono cacao o cioccolato.

Edera

È una specie molto diffusa nei boschi e fiorisce a settembre - ottobre. Per la diffusione e l'epoca di fioritura, l'edera costituisce una risorsa molto importante per la nutrizione degli alveari, ma solo raramente il miele viene estratto, sia per il periodo tardivo di fioritura, sia per la tendenza del miele a cristallizzare immediatamente, nei favi, rendendone impossibile l'estrazione.

Caratteristiche organolettiche: i campioni osservati presentano un colore variabile, tendente al grigio, odore e sapore mediamente intensi, molto floreali.

Erba medica

Specie foraggera tra le più coltivate, l'erba medica è alla base di molti mieli millefiori, ma può dare anche produzioni uniflorali quando è coltivata per seme, in particolare nella pianura padana. Fiorisce a maggio-settembre.

Stato fisico: cristallizza con velocità media.

Colore: chiaro o medio.

Odore: di debole intensità, non particolarmente caratteristici, con una nota fruttata vinosa.

Sapore: simile all'odore con note calde e fruttate, può ricordare il profumo della cera d'api; è sempre caratterizzato da una discreta acidità.

Usi: miele adatto alla maggior parte degli usi, in particolare in quelli in cui la naturale nota acida può sostituire l'impiego del limone, ad esempio per dolcificare il tè o in preparazioni a base di frutta.

Erica

Si produce in primavera, dalla Liguria alla Calabria (e nelle grandi isole), sulla tipica macchia mediterranea.

Stato fisico: cristallizzazione rapida, con cristalli fini, regolari e consistenza pastosa. Allo stato liquido non è mai perfettamente limpido.

Colore: ambra scuro o molto scuro, con tonalità arancioni.

Odore: di media intensità, caramellato.

Sapore: normalmente dolce, caratteristico, di caramella "mou", leggermente amaro.

Usi: miele da tavola, non dà un rapido senso di sazietà come altri mieli.

Eucalipto

Si produce nell'Italia centro-meridionale, dove gli eucalipti sono stati piantati come siepi frangivento o per rimboschimento, in particolare lungo il litorale maremmano tirrenico (soprattutto laziale), in Calabria, Sicilia e Sardegna. L'eucalipto autunnale è una produzione tipica della costa ionica calabrese.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente in tempi abbastanza rapidi dando luogo, molto spesso, a una massa compatta con cristalli fini.

Colore: ambrato medio, nel cristallizzato tende al grigio.

Odore: intenso, non molto fine, di funghi secchi, di affumicato, di caramello.

Sapore: forte e caratteristico, simile all'odore, ma più gradevole, ricorda le caramelle inglesi alla liquirizia.

Usi: come miele da tavola.

Girasole

La produzione di questo miele uniflorale è importante soprattutto nell'Italia centrale, in relazione alle superfici destinate alla coltura.

Stato fisico: cristallizzazione variabile ma sempre rapida.

Colore: molto caratteristico, con tonalità giallo vivo.

Odore: al massimo di media intensità, fruttato, di frutta cotta, di polline.

Sapore: simile all'odore, leggermente erbaceo, con una sensazione "rinfrescante", simile allo zucchero fondente, nei mieli a cristallizzazione più fine.

Usi: come miele da tavola, ma molto utilizzato anche in pasticceria e dall'industria alimentare.

Lavanda

La lavanda vera (*Lavandula angustifolia*), lo spigo (*L. latifolia*) e i loro ibridi coltivati possono produrre mieli uniflorali con caratteristiche simili. La zona di produzione più nota è il sud della Francia, dove esistono vaste aree coltivate a lavanda e lavandino. In Italia la produzione di miele di lavanda è limitatissima e localizzata nelle zone delle Alpi Marittime. Anche in Croazia e Spagna esistono aree importanti per la produzione di questo miele. Fiorisce a giugno - settembre.

Caratteristiche organolettiche: presenta un colore da giallo paglierino ad ambrato, quando liquido e da bianco a beige a volte con tonalità gialle quando cristallizzato. L'odore è di intensità media, fragrante e profumato di piante aromatiche, speziato, con connotazioni che ricordano l'odore della pianta dopo infusione. È decisamente acido, con aroma di intensità media, fruttato e aromatico, che ricorda il frutto della passione o il fico molto maturo, il torrone di mandorla.

Limonio (detto “miele di barena”)

La parola “barena” indica terreni caratteristici dell’ambiente lagunare che sono periodicamente sommersi dall’acqua. In questi ambienti si sviluppa una vegetazione specifica, costituita da specie che resistono a queste condizioni estreme, in particolare all’elevata salinità del suolo. Tra queste, anche alcune specie che possono produrre nettare, in particolare il *Limonium serotinum* (limonio comune), pianta con foglie a rosetta basale e piccoli fiori violacei riuniti in una densa pannocchia.

La fioritura va da giugno a settembre ed è molto vistosa; i fiori del limonio mantengono la loro colorazione per lungo tempo, anche quando secchi e, per questo, venivano raccolti e venduti a scopo ornamentale. Il miele di limonio, detto “miele di barena” è una produzione esclusiva della laguna veneta.

Caratteristiche organolettiche: il colore è piuttosto scuro e la cristallizzazione rallenta, presso a cristalli molto grossi. Odore e aroma sono di tipo caramellato e vegetale. In bocca c’è una nota amara e astringente e a molti ricorda il salmastro della laguna da cui proviene.

Melata di bosco

In molte regioni italiane, a fine estate, si raccoglie un miele di melata per il quale non è possibile definire la specie vegetale d’origine. Deriva dai vegetali attaccati dall’insetto Metcalfa pruinosa - insetto di origine americana introdotto nel nostro Paese una trentina di anni fa e ormai diffuso in tutto il Paese - che si nutre della linfa di molte piante diverse sia spontanee che coltivate e produce un’abbondante melata.

Colore: molto scuro.

Tendenza a cristallizzare: molto bassa.

Odore: medio, caldo caramellato e vegetale (pomodori secchi, conserva di pomodori)

Aroma: simile all’odore, ma oltre alle note caldo caramellate, sempre presenti, può presentarne di vegetali o fruttate, frutti trasformati (prugne secche) o aromatiche legnose
Sapore: poco dolce (dolce simile a quello del malto), acido debole o medio e amaro non percepibile.

Usi: è un miele particolare, che può piacere a chi afferma di non amare il miele, per esempio per dolcificare e aromatizzare il latte e i latticini. Per il suo aroma, la particolare consistenza e la resistenza alla cottura si presta anche a sostituire il caramello nelle molte e diverse preparazioni che lo prevedono.

Melograno

Negli ultimi anni con l’aumento della richiesta di succo e frutti, anche nel nostro Paese, soprattutto in Sicilia e Puglia, si è diffusa la coltura del melograno.

Il nettare di melograno sta entrando pertanto nella composizione dei mieli di queste regioni e, molto occasionalmente, dà luogo anche a produzioni in purezza.

Millefiori

Si definiscono millefiori i mieli che derivano da una unione naturale di piante. Non esiste quindi un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le possibili combinazioni di piante. Ogni area produce millefiori con proprie caratteristiche. I diversi mieli millefiori offrono quindi lo stesso tipo di varietà che si può trovare nell'intera gamma dei diversi mieli uniflorali, e nei mieli millefiori si riscontrano caratteristiche legate all'ambiente in cui il miele è stato raccolto.

Sulla

La sulla è una pianta foraggera caratteristica dei terreni argillosi della regione mediterranea; fiorisce verso la fine della primavera con un bel fiore rosso. Il miele di sulla si produce nell'Italia centrale, meridionale ed insulare.

Stato fisico: cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto, formando generalmente una massa abbastanza compatta, con cristalli medi o fini.

Colore: chiaro, fino a quasi bianco nel cristallizzato.

Odore: molto tenue.

Sapore: delicato con una gradevole nota caratteristica vegetale.

Usi: per il gusto delicato si presta a qualsiasi uso.

Tarassaco

Viene prodotto all'inizio della primavera se le colonie di api sono sufficientemente sviluppate al momento di questa fioritura. Zone tipiche per questa produzione sono le zone collinari e montane che circondano la pianura padana.

Colore: giallo vivo o giallo crema.

Tendenza a cristallizzare: molto alta.

Odore: forte, di tipo animale valerianico e di aceto.

Aroma: forte, aromatico, mandorla amara, in genere "rinfrescante", simile allo zucchero fondente, se cristallizzato a grana fine.

Sapore: poco dolce, acido non percepibile o debole e amaro debole

Usi: è un miele di grande personalità che, per chi ne apprezza il gusto, può essere consumato tal quale; può accompagnare con successo verdure amare, formaggi non molto stagionati o essere alla base di una salsa dolce/piccante adatta al bollito.

Tiglio

Viene prodotto sui tigli selvatici alle pendici delle Alpi, spesso in miscela con miele di castagno e sulle alberature di viali e parchi, se sufficientemente estesi. È spesso in miscela con quantità più o meno abbondanti di melata della stessa origine.

Stato fisico: cristallizza molto spesso a grana grossolana.

Colore: da chiaro a piuttosto scuro, a seconda del contenuto in melata.

Odore: di media intensità, caratteristico: fresco, aromatico, mentolato, balsamico, di farmacia o medicinale, resinoso; ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio.

Sapore: simile all'odore, mentolato e resinoso.

Usi: come miele da tavola.



Se vuoi approfondire
le caratteristiche
dei diversi mieli italiani
scopri anche la guida
"Cos'è il miele"



Grazie Igles



Igles Corelli, dal Trigabolo alla locanda della Tamerice ad Altman Villa Rospigliosi, poi Direttore scientifico di Gambero Rosso Academy, colleziona 5 stelle Michelin, pubblica e cura rubriche televisive e radiofoniche.

Igles sa coniugare con sapienza la capacità di ricerca, il valore delle origini della nostra cucina povera e tradizionale e la passione per le eccellenze del nostro agroalimentare e della pesca.

La passione per il miele nasce negli anni '90 quando insieme abbiamo portato i mieli italiani a Breakfast a Perugia, con Antonio Lubrano in una manifestazione che suscitò molto interesse.

La collaborazione dell'Osservatorio con Igles ha quindi origini antiche e ogni anno si arricchisce di nuove avventure grazie alla sua passione, creatività e modestia.

Giancarlo Naldi



Le ricette

Antipasti
Primi piatti
Secondi di carne
Secondi di pesce
Dolci



“Sgombro laccato al miele d’arancio”

Filetto di sgombro marinato e affumicato / Emulsione all’aglio nero
di Voghera / Miele d’arancio

* ANTIPASTO

Ricetta **PREMIATA**
Classe V D

Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi”,
Forlimpopoli (FC)



Guarda la ricetta in video



ALLERGENI

Uova, pesce, latte, glutine

TEMPO DI ESECUZIONE

1 ora e 30 minuti
+ 2 ore di marinatura

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Difficile.

Ingredienti per 4 persone

Sgombro fresco 600 g, olio EVO 1 g, parmigiano 2 g, latte di vacca UHT 8 g, uova di gallina intero 12 g, zucchero, saccarosio 100 g, sale fino 101 g, cera d'api 80 g, aneto 2 g, maggiorana 2 g, lievito istantaneo 0,5 g, aglio nero 2 g, acqua 5 g, miele d'arancio 2 g, olio di girasole 40 g, farina di frumento tipo 00 16 g

| Preparare lo sgombro: pulire lo sgombro, tagliare le due pinne dorsali e ventrali, la pinna pettorale, anale e caudale. Eviscerare e sfilettare partendo dalla schiena. Abbattere a -20° per almeno 24 ore. Scongelo e marinare con sale e zucchero (pari quantità), è possibile aggiungere erbe aromatiche tritate alla marinatura. Lasciare riposare 2 o 3 ore e sciacquare dalla marinatura. Affumicare per 30 minuti con legno di ciliegio.

Preparare la maionese all'aglio nero e miele d'arancia: rompere un uovo in un boccale e aggiungere l'olio il miele, l'aglio nero, l'aceto e il sale. Posizionare il minipimer sopra il tuorlo incominciare a frullare e piano piano incorporare l'olio alzando il minipimer dal basso verso l'alto. Mettere in un sac-à-poche.

Per la tuille: frullare tutti gli ingredienti assieme. Imburrare lo stampo spalmarvi con una spatola a gomito il composto e cuocere a 180 °C, forno statico per 5 minuti. Lasciare raffreddare e sformare.

Tagliare lo sgombro e laccare con il miele d'arancia.

| Posizionare alla base del piatto un cubetto di 20 grammi di cera d'api. Sopra la tuille mettere 3 pezzi di sgombro, 1 dalla parte della pelle, gli altri al contrario e aggiungere sopra degli spuntini di maionese all'aglio nero. Decorare con erbe come maggiorana e aneto ✨

* ANTIPASTO

“Carpaccio di maialino nero lucano al miele di melata”

Carpaccio di maialino nero lucano / Riduzione di vino e miele lucano di melata / Mosto cotto / Caprino / Tocchetti di pera viola



Antonio Di Cairano
Classe III B

I.I.S. “Gasparini - Righetti”,
Melfi (PZ)

Ingredienti per 4 persone

800 g di osso collo di maialino nero Lucano, 80 g di caprino, 30 g di miele lucano di melata, 120 g di puntarelle di catalogna, 40 g di pomodorini secchi, q.b. di sale fino, 100 g di pera, 100 g di succo di barbabietola • **Per la marinatura sottovuoto:** 50 g di sedano, 50 g di carote, 70 g di cipolla, 1 L di vino rosso, q.b. di erbe aromatiche • **Per la salsa:** 20 g di mosto cotto, 20 g di maizena, 250 g di vino della stessa marinatura, 20 g di miele lucano di melata

| Panare e salare l'osso collo, scottarlo in padella su tutti i lati e successivamente cuocerlo in forno a vapore combinato fino a raggiungere i 65 °C al cuore. Abbratterlo in positivo e affettarlo.

Per la salsa: mettere il liquido della marinatura in una casseruola, portare ad ebollizione per far evaporare l'alcool del vino, legare con la maizena e mantenere in caldo.

Per il caprino al miele: emulsionare il caprino con il miele e regolare di sale. A parte, tagliare a julienne i pomodorini secchi, le puntarelle di catalogna e la pera precedentemente marinata nel succo di barbabietola.

| Posizionare le fette di osso collo al centro del piatto e condire con la salsa, il caprino, la pera, i pomodorini e le puntarelle. Servire *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* ANTIPASTO

“Tartare di Chianina IGP al miele di girasole”

Filetto di vitellone di razza Chianina / Crema di formaggio /
Petalì di cipolla / Chips di parmigiano / Miele di girasole



Filippo Perotti
Classe IV B ENO

I.P.S.S.E.O.A.
“Aurelio Saffi”,
Firenze (FI)

Ingredienti per 4 persone

600 g di filetto di vitellone di razza Chianina (vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP),
200 g di formaggio ovino a lunga stagionatura, 400 ml di latte intero, 40 g di farina 00, 30 g di burro,
50 g di Parmigiano Reggiano DOP, 300 g di cipolle rosse, 40 g di pinoli, miele di girasole q.b.,
sale, pepe e olio EVO q.b., noce moscata q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube

| Tagliare il filetto di manzo in cubetti medio-piccoli e condire il tutto con sale olio e pepe. Tagliare le cipolle in petali, cuocere in poco olio, acqua e miele di girasole.

In una casseruola far sciogliere il burro con la farina; dopo aggiungere il latte precedentemente riscaldato, rimettere sul fuoco fino alla consistenza gradita, a fine cottura aggiungere il formaggio ovino, sale e noce moscata.

Grattugiare il parmigiano, distribuire in una padella rovente fino a formare una cialda di parmigiano.

| Impiattare con la tartare al centro del piatto, aggiungere la crema di formaggio e petali di cipolla in agrodolce, chips di parmigiano e miele di girasole a chiudere *

* ANTIPASTO

“Fave e cicorie, pane di cristallo e sterificazione di miele”

Fave e cicorie con pane di cristallo / Sterificazione di miele di acacia /
Miele di erba medica



Michele Disimino
Classe III A Eno

I.I.S. “A. Turi - I. Morra”,
Matera (MT)

TEMPO DI COTTURA

180 °C per 45 minuti

VINO CONSIGLIATO

Greco di Tufo DOCG.

Con la sua mineralità e la leggera sapidità, bilancia perfettamente la cremosità delle fave e la freschezza delle erbe.

Ingredienti per 4 persone

200 g di fave, 400 g di cicorie, 1 patata, foglie di alloro, 1 cipolla
• **Per il Pane di cristallo:** 600 g di acqua, 20 g di fecola di patate, 10 g di farina di riso, 10 g di tapioca • **Per la sferificazione del miele:** 30 g di miele di acacia, 100 g di acqua, 50 g di colla di pesce, 500 g di olio di semi congelato • **Per completare il piatto:** miele di erba medica e fiori di borragine q.b.

| Iniziare sbollentando le cicorie, e ripassarle in padella con olio e aglio, fino a renderle tenere.

Per la vellutata di fave: cuoci le fave con la patata, alloro e cipolla, quindi frulla il tutto fino a ottenere una consistenza cremosa. Infine, prepara il pane di cristallo mescolando le farine e l'acqua, cuocendolo in forno fino a doratura.

| Servi la vellutata di fave come base, adagiando sopra le cicorie ripassate e guarnendo con il pane di cristallo. Aggiungi le perle di miele di acacia per un tocco dolce e aromatico, e non dimenticare il miele di pianura di erba medica per un finale fresco. Completa il piatto con fiore di borragine per un bel contrasto visivo e un'esplosione di sapore *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



“Pan brioche con acciuga di Sciacca al miele millefiori”

Pan brioche con acciuga di Sciacca / Ricotta / Miele di millefiori /
Zucchine / Insalata di arance / Frutta secca mista



Classe III CSE

I.S. “Ignazio e
Vincenzo Florio”,
Erice (TP)

Ingredienti per 4 persone

Acciughe 30 g, ricotta 80 g, zucchine 80 g, arance 80 g, 1 limone 50 g,
insalata verde 40 g, olio EVO 20 g, miele millefiori 20 g, 4 brioche piccole 160 g,
frutta secca mista (semi di zucca, mandorle pistacchi, noci), 40 g, sale 1 g, pepe 1 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube

| Squadrare il pan brioche e tostare in forno. Setacciare la ricotta e aromatizzare con zeste di limone e olio EVO.

Per l'insalatina di arance: pelare le arance a vivo e separare i singoli spicchi; aggiungere lattughino, olio EVO, sale e pepe. Per la zuccina: affettare la zuccina con la mandolina; marinare con succo di limone e olio EVO.

Tostare la frutta secca mista in forno a 160 °C per 6 minuti.

| Posizionare il pan brioche sul piatto. Inserire la ricotta setacciata e aromatizzata nella sac-à-poche; creare dei ciuffetti di ricotta sul pan brioche; aggiungere le acciughe, la frutta secca e il miele. Posizionare con un ring l'insalatina verde di arance e le spirali di zuccina *

* ANTIPASTO

“Insalata di trota salmonata, al miele di tarassaco”

Insalata di trota / Uova di trota e di quaglia / Asparagi e tarassaco
con citronette al miele di tarassaco senape in grani



I.I.S. “Giovanni Giolitti”,
Torino (TO)

Ingredienti per 4 persone

250 g di asparagi, 2 uova, 80 g di sale fino, 120 g di zucchero semolato, 1 trota salmonata da 300 g, 30 ml di aceto bianco, 40 g di uova di trota, 8 uova di quaglia, 10 g di scorza di limone, 1 spicchio di aglio

Per la salsa: 60 ml di olio EVO, 20 ml di succo di limone, 15 g di miele di tarassaco, 10 g di senape in grani, sale, pepe bianco



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per gli asparagi: eliminare la parte legnosa di base dagli asparagi. Tagliare le punte, sbollentarle e passarle in acqua e ghiaccio. Scolarle e condire con olio EVO e sale. Tagliare a rondelle la metà dei gambi degli asparagi. Scaldare un filo di olio in padella, aggiungere uno spicchio di aglio in camicia, far rosolare. Aggiungere le rondelle di asparagi, far rosolare, bagnare con poca acqua e portare a cottura mantenendo al dente.

A fine cottura regolare di sale e pepe. Con un pelapatate ottenere delle strisce dai restanti gambi di asparagi. Mettere in acqua e ghiaccio.

Per il tuorlo marinato: miscelare il sale fino e lo zucchero. Disporre una parte del sale bilanciato in una pirofila, disporre i tuorli, ricoprire con il restante sale bilanciato. Lasciar marinare per 36 ore. Togliere i tuorli dalla marinata, sciacquarli per eliminare il sale bilanciato e asciugarli tamponando con della carta assorbente.

Per la trota: aprire il ventre della trota, eliminare le interiora. Sfilettare ed eliminare le lisce aiutandosi con l'apposita pinzetta. Disporre una parte del restante sale bilanciato in una pirofila. Adagiare sopra un filetto di trota dalla parte della pelle. Ricoprire con l'ultima parte di sale bilanciato. Coprire con pellicola, refrigerare e lasciar marinare la trota per 4 ore.

Togliere la trota dal sale bilanciato, sciacquarla sotto l'acqua fredda e tagliare a carpaccio. Eliminare la pelle al secondo filetto di trota. Tagliare a cubetti e sbollentare in acqua in ebollizione salata. Scolare, raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare e condire con olio EVO.

Per le uova di quaglia bazzotte: immergere le uova in acqua in ebollizione salata e acidulata e far cuocere per 70 secondi. Scolare, raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare ed eliminare i gusci.

Per il tarassaco: lavare accuratamente il tarassaco, sbollentarne una parte e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Per la scorza: tagliare in julienne regolare la scorza di limone quindi sbollentare, scolare, raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare e condire con olio EVO e sale.

Per la salsa: versare il succo di limone in una ciotola, aggiungere il sale e mescolare con una frusta. Aggiungere l'olio a filo e terminare con il pepe, la senape e il miele di tarassaco.

| Disporre gli ingredienti nel piatto. Condire con la citronette ✱

* ANTIPASTO

“Cannolo alla rapa rossa mantecata al miele millefiori”

Cannolo alla rapa rossa ripieno di ricotta mantecata al miele millefiori /
Fondente di patata / Pomodorino semi dry / Croccante di olive nere



I.P.S.S.A.R.
“Ugo Tognazzi”,
Velletri (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per il cannolo ripieno: 100 g di pasta fillo, 2 g di succo di rapa rossa, 300 g di ricotta
25 g di miele millefiori, 25 g di olio EVO, aneto q.b.

Per il fondente di patate: 200 g di patate, 200 g di panna, 25 g di scalogno, 25 g di olio EVO,
timo q.b., 35 g di burro

Per i pomodorini semi-dry: 200 g di pomodorini ciliegino, 20 g di olio EVO, 5 g di miele millefiori,
sale q.b., pepe q.b., timo q.b., origano q.b., aglio q.b., buccia di limone q.b.

Per il croccante di olive nere: 100 g di pane raffermo, 50 g di olive nere, 20 g di olio EVO



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il cannolo. Procedimento per la pasta fillo: sciogli lo zafferano in poca acqua tiepida e spennellalo sulla pasta fillo. Ritaglia rettangoli di 10 x 12 cm, avvolgili sugli stampi per cannoli e spennella con olio EVO. Inforna a 180 °C per 8-10 minuti fino a doratura. Fai raffreddare prima di rimuovere dagli stampi.

Procedimento per il ripieno: manteca la ricotta con miele, olio EVO, un pizzico di sale e aneto tritato. Trasferisci in una sac-à-poche. Riempi i cannoli di pasta fillo con la crema di ricotta al miele.

Per il fondente di patate. Rosolare: in un pentolino, soffriggi lo scalogno tritato con olio EVO.

Cuocere le patate: aggiungi le patate a cubetti e lascia insaporire.

Aggiungere panna e timo: versa la panna, unisci il timo e cuoci a fuoco basso fino a che le patate sono morbide.

Frullare: trasferisci il tutto in un mixer e frulla fino a ottenere una crema liscia.

Mantecare e setacciare: aggiungi il burro, amalgama bene e passa al setaccio per una consistenza perfetta.

Per i pomodorini semi dry. Taglio: taglia i pomodorini a metà e disponili su una teglia con carta forno, lato tagliato verso l'alto.

Condimento: condisci con olio EVO, miele, sale, pepe, timo, origano, aglio in polvere e una grattugiata di buccia di limone.

Cottura: inforna a 100 °C per 2-3 ore, fino a ottenere pomodorini appassiti ma ancora morbidi.

Raffreddamento: lasciali intiepidire prima di servirli o conservarli.

Per il corccante alle olive nere. Essiccazione: taglia il pane a cubetti e distribuiscilo su una teglia insieme alle olive nere. Inforna a 100 °C per 1-2 ore, fino a completa essiccazione.

Frullare: Una volta secchi, frulla il tutto fino a ottenere una granella croccante.

| Alla base del piatto stendi il fondente di patate, creando una base cremosa. Adagia sopra il cannolo allo zafferano ripieno di ricotta mantecata al miele millefiori, leggermente in clinato per dare movimento. Distribuisci attorno il croccante di olive nere per aggiungere texture e contrasto. Posiziona i pomodorini semi dry in modo armonioso per dare colore e vivacità al piatto. Completa con una cialda decorativa, sistemata verticalmente o inclinata, per un tocco elegante e raffinato ✨

* ANTIPASTO

“Dalla Cina alle Dolomiti... con tappa a Treviso”

Gua Bao farcito con anitra CBT / Spuma tiepida di patate del Montello /
Radicchio rosso di Treviso tardivo IGP / Miele di tiglio DOP delle Dolomiti Bellunesi



Classe III AEM

I.P.S.S.E.O.A.

“Giuseppe Maffioli”,
Castelfranco Veneto (TV)

Ingredienti per 4 persone

Per il bao: 160 g di farina 00 di media forza, 85 ml di acqua, 15 g di zucchero semolato, 12 g di lievito di birra fresco, 10 ml di olio EVO, 8 g di sale • **Per l'anatra CBT al miele di tiglio:** 2 cosce e sovracosce di anatra medie, 200 ml di succo di arancia, 50 g di cipolla dorata, 50 g di sedano verde, 50 g di carota, 50 g di miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di tiglio, 10 g di salvia fresca, 10 g di rosmarino fresco, 3 g di scorza d'arancia, 1 spicchio di aglio, q.b. di olio EVO, sale, pepe nero q.b. • **Per la spuma di patate:** 200 g di patate del Montello, 80 ml di acqua di cottura delle patate, 50 g di albume d'uovo, 35 g di tuorlo d'uovo, 15 g di olio EVO, 8 g di sale (per la spuma), 5 g di sale (per la cottura delle patate) • **Per il radicchio marinato al miele di tiglio:** 300 g di radicchio rosso di Treviso IGP tardivo, 80 ml di Piave Merlot DOC, 80 ml di aceto di vino rosso, 80 ml di acqua, 50 g di miele di tiglio delle Dolomiti Bellunesi DOP, 30 g di olio EVO, 20 g di sale, 20 g di prezzemolo, 2 g di alloro fresco, 2 g di pepe nero in grani, 2 g di bacche di ginepro



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il bao: inserire in planetaria con gancio la farina, lo zucchero e il lievito di birra sbriciolato. Avviare la planetaria a velocità medio-bassa e inserire l'acqua gradualmente. Quando l'impasto inizia a svilupparsi, unire il sale e aumentare la velocità. A impasto incordato aggiungere gradualmente l'olio e continuare fino al completo assorbimento.

Ribaltare l'impasto sul piano di lavoro, dare qualche piega di rinforzo e pirlare fino a formare un panetto. Disporre su teglia, coprire con pellicola e fare lievitare in camera a 28 °C per 2 ore. Dividere l'impasto in 4 porzioni e arrotondarle. Stendere con il mattarello fino a ottenere una striscia ovale. Spennellare la superficie con olio EVO e piegare in due, inserendo un foglietto di carta forno nel mezzo. Disporre i bao su teglia coperta da silpat o carta forno, ben distanziati. Fare lievitare in camera a 28 °C per 1 ora. Cuocere in forno a vapore a 100 °C, ventilazione bassa, per 20 minuti. Lasciare raffreddare.

Per l'anatra: fiammeggiare le cosce e sovracosce e pararle. Incidere la pelle. Rosolare in padella con olio EVO, salare e pepare, quindi abbattere in positivo. Deglassare la padella con il succo d'arancia, unire la scorza e fare ridurre della metà. Lavare e mondare sedano, carota e cipolla e realizzare un trito sottile. Sbucciare l'aglio. Realizzare un mazzetto aromatico con rosmarino e salvia. Soffriggere il trito in padella con olio EVO, il mazzetto aromatico e l'aglio intero. Spennellare le cosce abbattute con miele e inserirle nel sacchetto da CBT. Unire il succo ridotto e il soffritto con il mazzetto aromatico. Mettere sottovuoto. Cuocere in roner a 85 °C per 20 ore. Abbattere in positivo. Aprire il sacchetto, spolare e sfilacciare la carne e unirla al fondo di cottura.

Per la spuma di patate: sbucciare e lavare le patate. Tagliare a cubetti di media dimensione. Cuocere per ebollizione (con partenza da freddo) in casseruola con 500 ml di acqua e il sale, per circa 15 min. dall'ebollizione. Scolare conservando l'acqua di cottura. Frullare le patate con l'acqua usando un frullatore a immersione. Aggiungere albume, tuorlo e olio fino a ottenere un composto liscio. Filtrare allo chinoise. Versare nel sifone, inserire 2 cariche di N₂O, mantenere il sifone a bagnomaria nel roner a 65 °C per 1 ora, agitando di tanto in tanto. Abbassare la temperatura del roner a 60 °C e conservare fino all'utilizzo. Agitare il sifone prima dell'uso.

Per il radicchio: lavare e mondare il radicchio, tornando bene la radice. Tagliarlo in ottavi partendo dalla radice. Inserirlo in un sacchetto da CBT. Unire tutti gli altri ingredienti, tranne olio e miele, in casseruola e portare a ebollizione. Abbattere in positivo. Unire olio e miele ed emulsionare con frullatore a immersione. Versare nel sacchetto col radicchio, mettere sottovuoto. Cuocere in roner a 84 °C per 10 minuti. Abbattere in positivo. Marinare in frigorifero a 4 °C per 12-24 ore. Mondare il prezzemolo, ricavarne le foglie, lavare, asciugare e tenere da parte.

| Farcire il bao con l'anatra sfilacciata tiepida. Inserire all'interno del bao qualche foglia di radicchio di Treviso marinato e di prezzemolo. Disporre il bao al centro del piatto, leggermente aperto. Sifonare la spuma di patate tiepida vicino al bao *

* ANTIPASTO

“Petto d’anatra al miele d’acacia”

Anatra / Radici di mairano / Patè di fegatini d’anatra / Radicchio rosso di Treviso / Miele di acacia



Istituto “G. Galli”,
Bergamo (BG)

Ingredienti per 4 persone

1 anatra intera, 2 radici di mairano, q.b. di bacche di ginepro, 1 pane di segale e semi, 100 g di miele d’acacia, 1 sedano, 1 scalogno, 1 carota, 115 g di burro, 15 g di olio, 600 g di ghiaccio, 3 litri di acqua, q.b. di vino rosso per sfumare, 1 radicchio rosso di Treviso, 300 g di fegatini d’anatra, 100 g di cipolle



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Per l'anatra: come prima cosa prendere l'anatra, disossarla e prelevarne un petto, le carcasse e il fegato. Prendere le carcasse e farle tostare al forno per circa 30-40 minuti. Intanto prendere una padella grande e alta e soffriggere con 15 grammi di burro e olio sedano, carote e scalogno. Aggiungere le ossa tostate e sfumare con vino rosso. Quando la parte alcolica sarà completamente evaporata, aggiungere ghiaccio e acqua. Far bollire per circa 3 ore.

Trasferire in una bacinella e far riposare in frigo per una notte. Il giorno dopo, togliere la parte grassa formata in superficie, prendere la parte gelatinosa, metterla in un padellino e far ridurre fino alla consistenza desiderata.

Ora prendiamo il petto e facciamolo marinare per almeno 3 ore con miele, zeste d'arancia, ginepro, pepe e un po' di acqua. Passate le 3 ore, prelevare il petto e cuocerlo: da padella ardente prima dalla parte della pelle (abbassare subito il fuoco dopo averlo posato), dopo 5 minuti girarlo e attendere altri 5 minuti. Rigirarlo dalla parte della pelle finché il cuore non avrà raggiunto i 65 °C.

Per le radici di mairano: per prima cosa tagliarle della forma desiderata, farle bollire con la radice del radicchio rosso, così da non perdere l'amarognolo, poi bruciacchiarle in padella con una noce di burro.

Tostare una fetta di pane di segale al forno con un goccio di olio fino a renderlo croccante.

Per il paté di fegatini: cuocere i fegatini per circa 20 minuti in una padella con olio e cipolla. Frullare con 100 g di burro e far riposare in frigo per almeno 1 ora prima dell'utilizzo *

* ANTIPASTO

“Il giardino di Onofrio”

Mousse di ricotta di capra al miele di lavanda / Fave, piselli, asparagi, indivia, germogli / Vinagrette / Gel al limone / Estratto di centrifuga di verdure



I.P.S.S.E.O.A.
“S.P. Malatesta”,
Rimini (RN)

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse di ricotta: 240 g di ricotta di capra, 40 g di miele di lavanda, sale q.b, pepe q.b

Per la vinaigrette: 100 g di olio, 80 g di olio di semi, 60 g di miele di lavanda, 5 g di senape, 50 g di aceto di vino bianco, 20 g di aceto di fragole, sale, pepe

Per le verdure: 150 g di fave , 150 g di piselli, 150 g di asparagi, 200 g di foglie di senape, 100 g di indivia, germogli misti

Per l'estratto: scarti degli ortaggi utilizzati, miele, sale



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Per la vinaigrette: emulsionare in una ciotola olio, sale, miele e aceto fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per le verdure: per prima cosa lavare e sbucciare tutte le verdure. per tutte le verdure utilizzate questi passaggi: per il gli asparagi ricavare le cime e dal gambo ricavare dei piccoli cerchi alla mandolina. i piselli vanno semplicemente sbucciati, fare lo stesso procedimento per le fave. far bollire tutte le verdure in acqua per 3 minuti per poi raffreddarle in acqua e ghiaccio. condire con la vinaigrette precedentemente preparata.

Per la mousse di ricotta: amalgamare la ricotta con il miele e il sale fino a ottenere una consistenza cremosa, se necessario passare il composto al setaccio per renderlo più vellutato e cremoso.

Per il gel al limone: mescolare tutti gli ingredienti in un pentolino, far sciogliere l'agar agar a freddo poi portare a bollore, una volta arrivato a bollore far gelatinizzare il composto in abbattitore. una volta pronto passare il composto al thermomix.

Per la centrifuga: lavare bene tutti gli scarti delle verdure per poi passarle all'estrattore, una volta che l'estratto sarà pronto aggiustare il sapore con del miele e del sale.

| Creare con un coppapasta un disco con la mousse di ricotta al centro del piatto; dopodiché con le verdure condite con la vinaigrette (punte degli asparagi, piselli sbucciati e fave sbucciate, foglie di senape e germogli) creare un piccolo giardinetto; terminare con i dischetti sottili di gambo di asparagi, le gocce di gel al limone e qualche germoglio; al momento del servizio versare l'estratto nel piatto o servirlo a parte in un bicchierino ✨

* ANTIPASTO

“Capesante al miele di acacia”

Capesante al miele di acacia / Insalatina di campo /
Dashi e maionese di corallo



Chiara Donatini
Classe 3BM

I.P.S.A.R.
“Luigi Veronelli”,
Casalecchio di Reno
Bologna (BO)

TEMPO DI ESECUZIONE

40 minuti

GRADO DI DIFFICILTÀ

Medio alto

Ingredienti per 4 persone

12 noci di capesante, 10 ml di olio EVO, 10 g di miele di acacia,
5 ml di salsa di soya

Per la maionese di corallo: 12 coralli di capesante, 30 ml di olio di semi,
1 g di sale, 20 ml di latte, 4 ml di succo di limone

Per il brodo dashi: 100 g di mirepoix, 20 g di alghe Seaweed salad,
200 ml di acqua

Per la cipolla marinata: 100 g di cipolle rosse, 40 ml di aceto di vino
rosso, 40 ml di vino Sangiovese, 50 g di miele di acacia, 10 g di sale,
300 ml di acqua

Per completare: 40 g di misticanza



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Brodo dashi: preparare in una casseruola il brodo, unendo a freddo acqua, alghe e la mirepoix. Lasciare cuocere per circa un'ora, filtrare e aggiustare di sale.

Lavare le capesante e separare la noce dal corallo, asciugarle e metterle in frigo stese su una teglia con carta assorbente.

A parte preparare la maionese di corallo. Scottare il corallo in acqua. poi frullare insieme all'olio di semi, sale, limone e poco latte.

Tagliare a filetti le cipolle rosse e sbollentarle in acqua con aggiunta di aceto di vino rosso, sale, miele e Sangiovese. Scolare le cipolle, condirle con pochissimo aceto e miele e lasciar marinare.

Cottura delle capesante: incidere la parte superiore delle capesante con uno spelucchino, creando una leggera incisione a forma di scacchiera. Cicatrizzare in padella ben calda. Cuocerle per 1-2 minuti per lato, lasciandole morbide all'interno.

A fine cottura pennellarle leggermente con salsa di soya e lucidarle con il miele.

| Assemblare il piatto disponendo le capesante, qualche ciuffo di misticanza e spuntoni di maionese. Infine aggiungere un cucchiaino di brodo dashi per ogni piatto e qualche filetto di cipolla rossa marinata. ✱

* ANTIPASTO

“Bon bon di pollo speziati con miele di acacia”

Polpettine di pollo, pan carré e spezie / Miele di acacia /
Shot di Bloody Mary per accompagnare



**Diego Mastroianni,
Luca Armenise,
Denny Castagna
e Giacomo Barillari
Classe IV B**

I.P.S.S.E.O.A.
“G. Casini”
La Spezia (SP)

Ingredienti per 4 persone

200 g di latte, 50 g di burro, 40 g di farina 00, 2 cosce di pollo, 80 g di pan carré,
500 ml di olio di arachide, 1 uovo, q.b. di miele di acacia, q.b. di sale, q.b. di pepe,
q.b. di spezie per cous cous

| Dissosare le cosce di pollo, condirle con olio, sale e spezie miste, quindi cuocere in forno a 180 °C. Una volta cotto, lasciare raffreddare e tritare a coltello.

Preparare la besciamella in modo che risulti densa, quindi aggiungerla al pollo tritato. Aggiustare di sale e spezie. Formare i bon bon con il composto ottenuto, abbattearli in negativo.

Passare i bon bon nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato, ripetendo il passaggio due volte.

Friggere i bon bon in olio di arachide a 170 °C fino a doratura. Ammorbidire il miele di acacia a bagnomaria.

Servire i bon bon accompagnati dal miele di acacia e uno shot di Bloody Mary *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* ANTIPASTO

“Quenelles di ricotta di pecora a km 0 guarnite al miele”

Quenelles di ricotta di pecora km 0 / Asparagi selvatici /
Miele e mentuccia



IMMAGINE NON DISPONIBILE

Convitto Nazionale,
Tivoli (RM)

Ingredienti per 4 persone

Ricotta romana DOP 400 g, asparagi selvatici della campagna romana 100 g,
miele millefiori del Parco regionale dei Monti Lucretili, mentuccia romana di campo

| Amalgamare la ricotta con sale, pepe bianco e un filo di olio EVO. Successivamente creare delle quenelles con il composto ottenuto in precedenza e concludere il piatto adagiando le quenelles sul un letto di asparagi selvatici precedentemente scottati in padella con olio EVO e sale.

| Infine guarnire il piatto con un filo di miele con mentuccia romana infusa e una cimetta fresca *

RICETTA
NON
DISPONIBILE
IN VIDEO

* ANTIPASTO

“Tacchino, robinia e zafferano, il piacere dei contrasti”

Fesa di tacchino / Miele di acacia / Zafferano dell'Aquila DOP /
Mele Golden / Mango / Mela verde Granny Smith / Aromi e spezie



Stefano Piccirilli
Classe IV

I.P.S.E.O.A.
“G. Marchitelli”,
Villa Santa Maria (CH)

Ingredienti per 4 persone

Salamoia al miele di acacia: fesa di tacchino 1 Kg, acqua 125 g, vino bianco pecorino 125 g, sale grosso 23 g, miele di acacia 20 g, zafferano dell'Aquila in polvere 0,1 g • **Aromi la marinatura:** alloro 1 g, ginepro 1 g, pepe misto 0,5 g, noce moscata e macis 0,2 g, scalogno 8 g, aglio rosso 0,5 g, fiori di rosmarino 1 g, timo cedrina 2 g, origano fresco, maggiorana, zenzero, erba cipollina 5 g • **Finitura per la fesa di tacchino:** zafferano dell'Aquila DOP in polvere 0,2 g, miele di acacia 30 g • **Chutney di mango e miele:** mele golden 50 g, mango maturo 450 g, cipolla 25 g, olio e.v.o. 8 ml, aceto di mele 100 ml, miele d'acacia 90 g, zenzero grattugiato 8 g, chiodi di garofano 1, cardamomo 3, sale fino q.b., cannella q.b., pepe di szechuan 1 g, pepe verde 4 g, mirtilli disidratati 35 g, zenzero candito 35 g, arancio candito 20 g • **Gelatina di mela verde:** Centrifugato di mela verde Granny Smith 200 g, miele di acacia 80 g, agar agar 3 g, succo di limone q.b., sale q.b. • **Finitura del piatto:** germogli di ravanella rosso q.b., melissa e dragoncello q.b., miele di acacia 60 g, succo di limone 10 g, sale fino e pepe bianco q.b., olio EVO 100 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la salamoia: bollire l'acqua, aggiungere il sale, il miele e lo zafferano, unire tutte le spezie e le erbe aromatiche sminuzzate, coprire con pellicola e abbattere in positivo. Filtrare la salamoia, prelevare la quantità necessaria in rapporto al peso della fesa di tacchino e desaerare.

Per la carne: utilizzare la salamoia al 20% sul peso della carne, quindi siringare la carne e condizionare sottovuoto. Far marinare la carne per 24 ore a 3 °C.

Passate le 24 ore, togliere la carne dalla marinatura e asciugarla in forno ventilato a 60 °C per circa un'ora. Abbattere a 10 °C al cuore, aggiungere miele e zafferano e condizionare sottovuoto. Cuocere a vapore a 62 °C fino a 60 °C al cuore. Abbattere di nuovo a 3 °C. La carne è ora pronta all'uso. Tagliare la carne a fettine sottili, condire con salsa di olio EVO, miele e poco succo di limone.

Per preparare il chutney: sbucciare e tagliare a dadini frutta e verdura. Far rosolare la cipolla con olio EVO, aggiungere la frutta, aceto, spezie e cuocere lentamente per 15 minuti.

A questo punto aggiungere miele e sale, continuare la cottura, eliminare le spezie, passare al setaccio e abbattere in positivo.

Per la gelatina di mela verde: unire il miele al succo di mela, aggiungere l'agar, un pizzico di sale e portare al bollore, togliere dal fuoco e regolare di acidità. Quindi procedere alla sferificazione.

| Per il dressage, disporre il chutney alla base del piatto, costruire un vortice con le fette di tacchino. Completare con perle di mela verde, insalatina aromatica e salsa di olio e miele ✨

* ANTIPASTO

“Carpaccio di gamberi all’aneto, al miele di girasole”

Gamberi all’aneto / Yogurt colato al miele di girasole / Sale della Camargue /
Insalatina di asparagi, melagrana, sedano senapata al miele / Polline



Renata Fantini
Classe III D

I.I.S. “Francesco Datini”,
Prato (PO)

Ingredienti per 4 persone

Per il carpaccio: 1,2 kg di gamberoni rossi, 50 g di aneto fresco, 60 ml di olio EVO Chianti classico DOP, 2 lime (le zeste), sale della Camargue in fiocchi q.b.

Per lo yogurt: 150 g di yogurt greco colato, 20 g di miele di girasole della Costa Toscana, 1 pompelmo (le zeste), sale della Camargue in fiocchi q.b., pepe bianco q.b.

Per l’insalatina: 500 g di asparagi verdi freschi, 320 g di sedano, 1 melagrana di medie dimensioni, 30 g di miele di girasole della Costa Toscana, 20 g di senape di Dijon, 40 ml di olio EVO Chianti classico DOP, sale al lampone q.b.

Per il sale al lampone: 10 g di sale fino, 10 g di polvere di lampone disidratato

Per finire: 30 g di polline, 8 lamponi, fiori eduli



Guarda la ricetta
in video



| **Per il carpaccio:** sgusciare i gamberoni, eliminare la testa e l'intestino. In una boule, condire con l'aneto tritato, la scorza del lime e l'olio EVO. Confezionare sottovuoto e riporre in refrigerazione per 30 minuti. Trascorso questo tempo, estrarre dal sacchetto e battere tra due fogli di pellicola. Riporre in abbattitore.

Per lo yogurt: mescolare, dal basso verso l'alto, lo yogurt con il resto degli ingredienti. Riporre in refrigerazione.

Per l'insalatina: mondare gli asparagi e il sedano, ricavarne dei nastri con l'ausilio della mandolina e mettere in acqua e ghiaccio. Sgranare la melagrana. Preparare un'emulsione con l'olio, il miele, la senape e il sale al lampone. Scolare, asciugare e unire i vegetali, condire con la salsa subito prima di impiattare.

Per il sale al lampone: in un blender, frullare il sale con la polvere di lampone disidratato.

| Per finire: riporre al centro del piatto il disco di carpaccio, condire, adagiarvi sopra il resto delle preparazioni, il polline, i fiori eduli ✨

* ANTIPASTO

“Tartelletta di pasta fillo, essenzial di miele e cannella”

Tartelletta di pasta fillo / Essenzial di miele e cannella / Brunoise di mele
e spuma di patate allo zafferano



I.I.S.S. “A. Moro”,
Santa Cesarea
Terme (LE)

Ingredienti per 4 persone

1 foglio di pasta fillo, burro fuso q.b., paprika affumicata q.b, 12 g di essenzial di miele e cannella,
1/4 di mela, aceto di mele q.b, 1 rametto di timo, 250 g di patate novelle,
6 bustine di zafferano da 3,5 g, 1 foglio di gelatina in fogli, sale q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Partiamo dalla preparazione della pasta fillo, la spennelliamo con burro fuso e ci mettiamo la paprika affumicata, sovrapponiamo i due fogli e sigilliamo per bene cercando di eliminare tutta l'aria internamente. Prendiamo degli stampi per tartelletta, spennelliamoli con burro fuso, successivamente con il coppa pasta andiamo a sagomare per dargli una forma e mettiamo quest'ultima in uno stampo sovrapponendola con un altro.

Mettiamo in forno ventilato a 150 °C per 10 minuti circa.

Prendiamo le patate, le sbucciamo e le tagliamo a dadoni. Prendiamo una pentola, ci mettiamo l'acqua, aggiungiamo lo zafferano e portiamo tutto a bollore. Una volta raggiunto il bollore ci mettiamo le patate fino a cottura ultimata. Successivamente scoliamo le patate dall'acqua e le mettiamo in un cutter, con anche dell'acqua di cottura stessa per dargli la giusta densità e migliorare il sapore.

Nel mentre mettiamo a reidratare il foglio di gelatina in acqua fredda.

Una volta che la gelatina ha raggiunto una consistenza ottimale, incorporiamola al composto tramite un frullatore ad immersione, successivamente setacciamo il tutto e poi viene messo in sifone con una carica di azoto.

Prendiamo le mele, le tagliamo ricavandone una brunoise, le saltiamo in padella con burro e timo, sfumiamo con l'aceto di mele e condiamo.

| Infine componiamo il piatto partendo dalla base, successivamente ci mettiamo 3 grammi di miele, la dadolata di mele e la spuma. Decoriamo a nostro piacimento e serviamo ✨

* ANTIPASTO

“Ricciola marinata al miele di astragalo dell’Etna”

Ricciola marinata al miele di astragalo dell’Etna e suo polline /
Filangé di sedano / Favo croccante



Francesco Greco
Classe III A Cucina

I.P.S.S.E.O.A.
“Giovanni Falcone”,
Giarre (CT)

ALLERGENI

Glutine, pesce, uova,
latte e derivati, sedano

TEMPO DI ESECUZIONE

5 ore (di cui 4 di marinatura)

Ingredienti per 4 persone

Per la ceviche di ricciola: 320 g di ricciola, 50 g di miele di astragalo dell’Etna, q.b. di sale di Trapani, 30 g di vodka secca

Per la bisque: 500 g di lisce e testa di ricciola, 40 g di sedano, 60 g di carota, 100 g di cipolla, 30 g di olio EVO, 20 g di concentrato di pomodoro, 200 ml di vino bianco, 600 g di ghiaccio, q.b. di sale marino, 8 bacche di ginepro, 3 foglie di alloro, scorza di mezzo limone, 30 g di maizena

Per la cialda: 20 g di burro, 20 g di Grana Padano, 25 g di albumi, 7 g di farina di mandorle, 13 g di farina 00, 1 goccia di essenza di mandorla amara

Per il filangé di sedano: 120 g di sedano, q.b. di ghiaccio, 10 g di olio EVO, q.b. di sale di Trapani

Per l’olio verde: 50 g di olio di semi, 50 g di prezzemolo

Per la decorazione: 10 g di miele di astragalo dell’Etna, q.b. di polline, q.b. di fiori eduli, q.b. di indivia riccia



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Preparare la mise en place di tutti gli ingredienti e delle attrezzature.

Per la ceviche di ricciola: eviscerare e pulire bene la ricciola. Sfilettare la ricciola e separare i 2 filetti in 2 parandoli, togliendo via pelle e parti di tessuto più scure ricche di sangue. Laccare i filoni di pesce ottenuti con miele di astragalo dell'Etna e salare delicatamente con un ottimo sale marino. Coprire i filetti con della carta da cucina spruzzata di vodka secca e lasciare marinare in frigo per 4 ore. Asciugare i filetti e tagliarli a ceviche. Successivamente condire con miele di astragalo dell'Etna olio e sale.

Per il fumetto: con testa lisce e parature della stessa ricciola preparare un fumetto. In una casseruola fare appassire in olio EVO 200 grammi di mirepoix magra con l'aggiunta di gambi di prezzemolo, foglie di alloro, bacche di ginepro, scorza di limone e sale. Aggiungere anche tutte le parti del pesce. Fare rosolare. Sfumare con abbondante vino. Lasciare dealcolizzare. Aggiungere l'estratto di pomodoro (20 grammi), aggiungere 600 grammi di ghiaccio. Lasciare sobbollire per 30 minuti. Schiumare di tanto in tanto. Filtrare e abbattere in negativo in modo da sgrassare e chiarificare. Successivamente portare a bollore e legare con amido di maizena diluito in acqua fredda.

Per la cialda: in una bowl montare il burro a pomata con il grana grattugiato fine, incorporare l'albume e infine le polveri setacciate. Stendere nello stampo e infornare per 11-12 minuti a 170 °C.

Per il sedano filangé: lavare, pelare e mondare delle coste tenere di sedano verde. Tagliare a filangé e inserire il prodotto in acqua e ghiaccio per almeno 40 minuti. Al momento del dressaggio della pietanza scolare e porre su carta assorbente per qualche minuto. Condire con olio EVO e sale.

Per l'olio verde al prezzemolo: nel thermomix tritare le foglie del prezzemolo per brevi secondi, aggiungere l'olio, portare a 80 °C e mantenere per 20 minuti. Decantare in frigorifero, eliminare le impurità, filtrare e trasferire il composto in una pipetta.

| Impiattare aiutandosi con l'ausilio di un ring, posizionando prima la ceviche di ricciola su cui andremo ad adagiare il filangé di sedano, adagiare la cialda alle mandorle che va a ricreare l'effetto del favo delle api, riempire alcune celle con il miele di astragalo dell'Etna e una spolverata di polline. Dressare la salsa alla base appena tiepida e qualche goccia di olio verde al prezzemolo. Completare il piatto con alcuni petali di fiori eduli ✨

* ANTIPASTO

“Sfere di caprino ripiene di miele millefiori di miele millefiori”

Sfere di caprino ripiene di miele millefiori e limone / Salsa alle bietole /
Cialda di polenta soffciata al miele millefiori



Classe 5APE
I.S. “G. Falcone”,
Gallarate (VA)

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Difficile

Ingredienti per 4 persone

300 ml di succo di limone del Garda filtrato, 280 g di miele millefiori,
10 g di gelatina alimentare, 250 g di formaggio caprino,
30 ml di panna fresca, 30 ml di latte intero, 500 g di bietole,
500 g di farina di mais, 650 g di acqua, 1 L di olio di semi per friggere,
olio q.b., sale q.b., pepe q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Preparazione della gelée di miele e limone: ammollare la gelatina in acqua fredda per circa 5 minuti. In un pentolino, scaldare il succo di limone con il miele millefiori, evitando di portarlo a ebollizione. Aggiungere la gelatina ben strizzata e mescolare fino a completo scioglimento. Lasciar raffreddare e versare il composto in una sac-à-poche, far riposare in frigorifero fino a una parziale solidificazione.

Preparazione delle palline di caprino con il ripieno di gelée: mescolare il caprino con la panna e il latte fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustare di sale e pepe. Inserire in una sac-à-poche e far riposare. Negli stampi aggiungere la crema, al centro il gelée, e completare con altro composto di caprino. Abbattere a -20 °C per 15 minuti.

Preparazione della salsa di bietole: lavare le bietole e sbollentarle in acqua salata per 2-3 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere il colore. Frullare con olio, sale e pepe fino a ottenere una salsa liscia.

Preparazione delle chips di polenta fritte: portare l'acqua a ebollizione, versare la farina a pioggia e cuocere per 40 minuti, aggiungendo a metà cottura 30 grammi di miele. Stendere la polenta su carta forno a 2-3 mm, far essiccare, cappare dei dischi da 2 cm e friggere a 170 °C fino a doratura. Scolare e raffreddare.

| Versare 20-30 millilitri di salsa di bietole sul piatto. Disporre le sfere di caprino ben distanziate (da estrarre 30 minuti prima dall'abbattitore) e completare con una chips di polenta fritta sopra ciascuna ✱

* ANTIPASTO

“Sinfonia di primavera”

Crocchette di baccalà e patata di Rotzo / Insalata di asparagi /
Vinaigrette di arancia e miele / Maionese al miele di tarassaco



**Giada Liviero
e Rachele Tellatin**

I.I.S. “Almerico Da Schio”,
Vicenza (VI)

Ingredienti per 4 persone

Per le crocchette: 250 g di baccalà già ammollato, 200 g di patate di Rotzo, 1 tuorlo d'uovo, 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, pangrattato q.b., sale e pepe q.b., olio per friggere

Per l'insalata di asparagi e vinaigrette all'arancia e miele: 8 asparagi verdi sottili, succo e scorza di 1 arancia, 1 cucchiaino di miele di acacia, 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Per la maionese al miele di tarassaco: 1 tuorlo d'uovo, 150 ml di olio di semi, 1 cucchiaino di miele di tarassaco, 1 cucchiaino di succo di limone, sale q.b.



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Preparare le crocchette: cuoci il baccalà in acqua bollente per 10 minuti, poi scolalo e sminuz-zalo. Lessa le patate di Rotzo, schiacciale e mescolale con il baccalà, il tuorlo e il Parmigiano. Aggiusta di sale e pepe. Forma delle crocchette, passale nel pangrattato e friggile in olio caldo a 170 °C finché dorate.

Preparare l'insalata di asparagi: taglia gli asparagi a julienne sottile e condiscili con la vinaigrette pre-parata emulsionando il succo d'arancia, la scorza grattugiata, il miele di acacia, l'olio, sale e pepe.

Preparare la maionese al miele di tarassaco: monta il tuorlo con il succo di limone, aggiungendo l'olio a filo fino a ottenere una consistenza cremosa. Unisci il miele di tarassaco e mescola bene.

| Disponi le crocchette su un piatto, accanto all'insalata di asparagi. Aggiungi un cucchiaino di maionese al miele di tarassaco e decora con scorza d'arancia grattugiata ✨

* ANTIPASTO

“Arancino a doppio strato al miele di eucalipto”

Arancino doppio strato con cuore di formaggio Piacentino Ennese DOP / Miele di eucalipto / Pesto di melanzana e basilico



Istituto
Omnicomprendivo
“C. A. Dalla Chiesa”,
Caltagirone (CT)

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto del primo strato: riso Arborio Carnaroli o Roma 500 g, brodo vegetale 1,2 L, burro 50 g, parmigiano 50 g, zafferano o pistilli 1 bustina, sale 10 g, pepe bianco q.b.

Per il secondo strato: riso Arborio Carnaroli o Roma 500 g, brodo vegetale 1 L, ricotta di pecora 200 g, sale 10 g, pepe bianco q.b.

Per il cuore di Piacentino Ennese e miele: 300 g di formaggio Piacentino Ennese DOP, 100 g miele di eucalipto

Per l'impanatura: pangrattato 300 g, acqua 500 ml, farina 250 gr, 1 uovo, sale 1 un pizzico, olio di semi per friggere 2 L

Per il pesto di melanzane: melanzane 4 pz, basilico 1 mazzetto, miele di eucalipto, sale e pepe bianco q.b.



Guarda la ricetta
in video



| Prima fase: preparare il riso che dovrà a sua volta raffreddare. Il riso va cotto con modalità pilaf. In una pentola mettete il brodo vegetale, aggiungete il riso, lo zafferano e il burro etc. Lasciate cuocere il riso senza mescolare e con il coperchio per 13 minuti terminati i quali il brodo si sarà asciugato e il riso deve risultare non del tutto cotto. Non deve essere croccante ma nemmeno molle mantecate con il parmigiano, ultimerà la sua cottura quando gli arancini saranno fritti. Quando il riso è pronto, trasferitelo in una teglia e allargatelo, in modo che possa raffreddare più velocemente oppure abbattere di temperatura.

Seconda fase: preparate il riso del secondo strato ripetendo lo stesso procedimento con l'aggiunta della ricotta come mantecatura finale e abbattere.

Terza fase: tagliare il formaggio Piacentino privato dal pepe nero, in piccoli tocchetti per farcire il riso alla ricotta.

Pastella: l'ultimo elemento che bisogna preparare prima di procedere è la pastella con cui si andrà a sigillare gli arancini di riso. Mettete l'acqua in un recipiente, aggiungete la farina, l'uovo, un pizzico di sale e mescolate velocemente con una frusta.

Potete finalmente assemblare i vostri arancini di riso: prendete un cucchiaino pieno di riso alla ricotta, mettetelo sulla mano e create un nido. Mettete al centro la sfera di Piacentino. Chiudete creando una piccola sfera, fare rassodare in abbattitore. Ripetere lo stesso procedimento con il riso allo zafferano mettendo al centro la prima sfera creata, date la classica forma sferica compattando tra le mani l'arancino.

Procedete così fin quando non terminerete il riso. Dopo, passate alla sigillatura.

Preparate due contenitori bassi con il pangrattato, e il contenitore con la pastella. Riscaldare l'olio di semi in un pentolino capiente oppure usate la friggitrice. Passate gli arancini nella pastella, lasciate sgocciolare qualche secondo prima di metterli nel pangrattato facendo in modo che non rimangano parti scoperte di panatura.

Ora sono pronti per essere tuffati nell'olio che deve essere ben caldo 180 / 190 °C. A metà cottura girateli, in modo che la parte che poggia sul fondo non si bruci. Quando saranno ben dorati, tirate fuori gli arancini di riso con un mestolo forato e metteteli su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Prima di servire, siringare il miele di eucalipto al cuore dell'arancino.

| Gustatevi i vostri arancini di riso ben caldi e fumanti serviti sul pesto di melanzane e basilico in precedenza preparato cuocendo le stesse melanzane bucherellate in forno a 180 °C per 20 minuti circa. In seguito spellate e frullate con olio EVO, basilico, miele di eucalipto, sale e pepe bianco q.b. ✱

Potete conservare gli arancini di riso panati ma non fritti per massimo tre giorni in frigorifero.

* ANTIPASTO

“Cestino di pasta fillo laccato al miele di castagno”

Cestino di pasta fillo / Miele di castagno / Verdure gratinate /
Cuore di uovo cremoso e spuma al miele



**Alessandro Rondelli
e Alessio Ferrero
Classe V Alberghiero**

I.I.S. “F. Albert”,
Lanzo Torinese (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per il cestino di pasta fillo: 5 fogli di pasta fillo, miele di castagno

Per il ripieno: 1/2 peperone rosso, 1/2 peperone giallo, 1 carciofo, 2 patate, 1 broccolo piccolo, 100 g di formaggio grattugiato, 4 uova, olio EVO, sale, pepe

Per il sifone: 350 g di panna, 50 g di latte, 60 g di miele di acacia



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| La preparazione che richiede più tempo è la cottura delle uova, quindi, impostare il roner a 64 °C e quando arriva a temperatura, aggiungere delicatamente le uova. Lasciarle cuocere per 50 minuti, in modo da ottenere un uovo col tuorlo cremoso.

Proseguire con la preparazione delle verdure. Lavare e mondare tutte le verdure e sbollentarle per 3 minuti. Successivamente scolare le verdure e metterle direttamente in una padella con abbondante olio e farle dorare. Aggiungere sale e pepe e continuare a cuocere per ancora qualche minuto. Dopodiché, proseguire con la preparazione dei cestini di pasta fillo.

Preriscaldare il forno a 160 °C. Tagliare dei quadrati di pasta della lunghezza di circa 10 cm per lato. Spennellare con il miele e sovrapporre gli strati. Unire in totale 4 fogli. Metterli in uno stampo in silicone da muffin e cuocerli in forno per 10 minuti, finché saranno colorati e la pasta sarà cotta. Rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare.

Adesso bisogna preparare il sifone: scaldare il latte sul fuoco e scioglierci il miele dentro. Unire tutti gli ingredienti a freddo e riempire il sifone. Mettere due cariche di azoto agitando bene tra una e l'altra. Lasciarlo riposare in orizzontale nel frigorifero. Una volta che tutte le preparazioni sono ultimate si può proseguire con l'assemblaggio dell'antipasto.

Prendere un cestino e mettere sul fondo le verdure. Aggiungere l'uovo con estrema delicatezza e pararlo leggermente. Prendere una teglia con carta da forno e raggruppare le verdure, con sopra del formaggio grattugiato. Far gratinare le verdure in forno e, successivamente, chiudere il cestino con le verdure gratinate. Per servire è necessario scaldare i cestini in forno a 120 °C per 10 minuti.

| Impiattare su un tagliere con lastra nera di ardesia, mettendo il cestino al centro e la crema sifonata al miele in un cucchiaino monoporzione. Decorare con timo o altre erbe aromatiche ✨

* ANTIPASTO

“Ceviche di ricciola al miele di corbezzolo”

Ceviche di ricciola / Miele di corbezzolo / Agrumi / Lime / Granita di zenzero



I.I.S.
“Lazzaro Spallanzani”,
Castelfranco Emilia (MO)

Ingredienti per 4 persone

300 g di filetto di ricciola freschissima (sfilettata, senza pelle né spine),
60 ml di succo di lime fresco (circa 3 lime), 1 cucchiaino colmo di miele di corbezzolo (10 g),
1 peperoncino fresco (tipo jalapeño o calabrese), privato dei semi e tritato finemente,
1/2 cipolla rossa di Tropea tagliata a fettine sottilissime, sale Maldon q.b., olio EVO q.b.,
1 cucchiaino di scorza di lime grattugiata

Per la granita di zenzero: 80 ml di succo di limone fresco, 40 ml di acqua, 1 cucchiaio colmo di zenzero fresco grattugiato (20 g), 1 cucchiaino di miele di acacia (facoltativo)

Per la finitura: 20 g di chicchi di melagrana (facoltativi), fiori eduli secchi



Guarda la ricetta
in video





| Preparare la granita di zenzero: in un pentolino, portare a leggero bollore l'acqua con il succo di limone e lo zenzero grattugiato. Lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare con un colino fine, aggiungere il miele e mescolare bene. Versare in un contenitore basso e largo e mettere in freezer. Dopo circa 30 minuti, grattare i cristalli con una forchetta.

Ripetere ogni mezz'ora fino a ottenere una granita sgranata e uniforme.

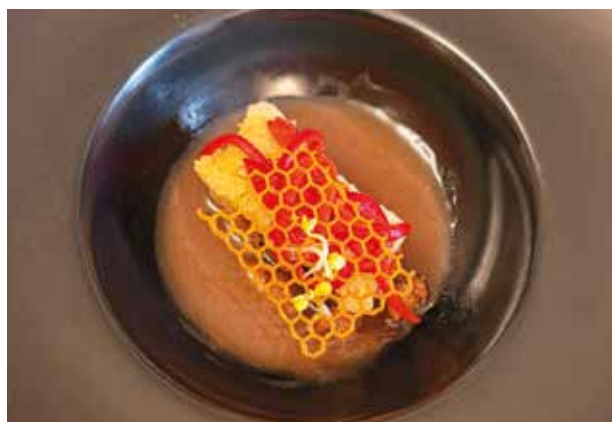
Preparare la ricciola: tagliare il filetto di ricciola a cubetti da 1 cm. In una ciotola, versare il succo di lime, il miele di corbezzolo, il peperoncino tritato, un pizzico di sale Maldon e la scorza di lime. Aggiungere la ricciola, mescolare bene e lasciare marinare in frigo per 15 minuti massimo. Unire la cipolla affettata finemente.

| Con un coppapasta, disporre la ceviche al centro del piatto. Aggiungere sopra la granita di zenzero. Decorare con i chicchi di melagrana e fiori eduli secchi. Completare con un filo d'olio EVO a crudo ✨

* ANTIPASTO

“Pan caciato con ristretto di miele millefiori e d’acacia”

Pan Caciato con bocconcini di coniglio e peperoni al miele d’acacia /
Fondo bruno di coniglio / Ristretto di miele millefiori della Piana di Castelluccio



**Fabio Imperanti,
Gabriele Onori,
Jacopo Testaguzza,
Riccardo Simoneschi
e Michele Galli
Classe 4B ENO**

I.P.S.E.O.A.S.C.
“G. De Carolis”,
Spoleto (PG)

Ingredienti per 4 persone

Pan caciato: 400 g di farina 0, 1 uovo, 50 ml di latte, 100 ml di acqua, 20 g di noci, 25 g di lievito di birra, 15 ml di olio EVO

Terrina di coniglio: 400 g di coniglio disossato, 150 g di salsiccia di Norcia, 50 g di cipolla

Peperoni in vinaigrette e miele: 1 peperone, 50 ml di olio EVO, 15 ml di aceto di Modena IGP, 15 ml di aceto di lamponi, 2 cucchiaini di miele di acacia di Castelluccio di Norcia, sale q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Fondo bruno di coniglio: infornare a 250 °C le ossa del coniglio precedentemente disossato con olio e farina, una volta tostate aggiungere nel soffritto precedentemente preparato e lasciare rosolare per poi aggiungere vino rosso e, una volta sfumato, l'acqua e il ghiaccio per poi lasciare bollire e sgrassare ogni tanto. Una volta pronto fare una demi-glace con il fondo di cottura del ragù di coniglio e far ridurre fino ad ottenere la consistenza semi liquida.

Pan caciato: inserire il latte all'interno della ciotola della planetaria, e aggiungere il lievito e, una volta sciolto, aggiungere la farina poco alla volta. Incordare l'impasto, aggiungere il resto dei liquidi e la farina poca alla volta, ed aggiungere le noci precedentemente tritate. Far lievitare per 2 ore, una volta lievitato stendere in una teglia precedentemente oleata ed infornare a 200 °C per 20 minuti.

Terrina di coniglio: fare un soffritto con carote, cipolle e sedano poi aggiungere il coniglio disossato tagliato in dadolata, far rosolare per favorire la reazione di Maillard, sfumare con vino rosso per deglassare e lasciare cuocere la carne per circa 3 ore con la fiamma bassa. Una volta cotto prendere degli stampi in silicone a forma di parallelepipedo e fare un primo strato di salsiccia, un secondo di coniglio e un ultimo di salsiccia ed infornare a 180 °C per 15-20 minuti. Una volta pronti, sfornare e lasciare raffreddare.

Peperoni in vinaigrette: lavare i peperoni e infornare a 180 °C per 5-10 minuti, una volta pronti sfornare e lasciar raffreddare. Pulire i peperoni e tagliarli a julienne, una volta finito preparare una vinaigrette con olio EVO, aceto di Modena IGP, aceto di lamponi, miele d'acacia e sale, aggiungere i peperoni precedentemente tagliati e mischiare il tutto.

| Una volta pronti terrina, peperoni e pan caciato, tagliare a strisce di 2 cm il pan caciato e rimuovere la crosta e tenere la mollica, da tagliare della stessa misura della terrina. Posizionare all'interno del cappello del prete la terrina con sopra il pan caciato, un paio di peperoni in agrodolce e, in fine, al momento di servire, completare il piatto con la demi-glace di fondo bruno di coniglio e decorare con la tuille ✱

* ANTIPASTO

“Anguilla laccata al miele di barena con sale di Comacchio”

Anguilla laccata al miele / Sale di Comacchio / Mandorle / Julienne di cavolo verza / Salsa Eel / Polvere di regina



I.I.S. “Remo Brindisi”,
Lido degli Estensi (FE)

Ingredienti per 4 persone

600 g di anguilla “schiappata” ovvero aperta, 100 g di mandorle sfilettate (rimaste dalla preparazione del dolce), 40 g sale grosso di Comacchio , 200 ml miele di barena, 400 g cavolo verza, 2 arance, q.b. pepe nero, q.b. olio EVO, q.b. sale fino

Per la salsa Eel: 100 ml di salsa di soia, 50 g maizena, 200 ml di succo d’arancia

Per la pasta sigaretta salata: 25 g burro, 25 g albumi, 25 g parmigiano, 25 g farina 00



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Procedimento per la polvere di regina: prendere l'anguilla, togliere la testa e la coda e cuocerle in forno a 180 °C per 40 minuti. affumicare e tritare il più fine possibile. riporre in forno per essiccare, si otterrà una polvere grassa ma completamente priva di acqua.

Procedimento per l'anguilla: cavare dall'anguilla delle porzioni da circa 100 grammi l'una, mettere sale grosso di comacchio e cuocere in forno 170° C per 15 minuti. togliere dal forno, spennellare con miele di barena e cuocere per altri 5 minuti; ripetere l'operazione un'ulteriore volta. mettere le mandorle sfilettate e terminare la cottura.

Procedimento per il cavolo verza: sbianchire il cavolo mondato e tagliato a julienne, cuocere in padella con sale, pepe e olio EVO.

Procedimento per la salsa Eel: preparare la salsa eel ponendo sul fuoco la salsa di soia e il succo d'arancia, portare ad ebollizione e legare con maizena; far cuocere sino ad ottenere la consistenza desiderata.

Procedimento per la pasta sigaretta salata: preparare la pasta sigaretta unendo alternatamente tutti gli ingredienti e mescolare bene sino ad ottenere un composto liscio. disporre la pasta negli appositi stampi in silicone a forma di alveare e cuocere in forno a 170° C per circa 7 minuti.

| Disporre nel piatto cappello del prete un letto di cavolo verza a julienne, adagiarsi sopra l'anguilla con le mandorle. decorare con gocce di salsa eel, la cialda di pasta sigaretta e la "polvere di regina" ✱

* ANTIPASTO

“Battuto al coltello di pecora, con salsa al miele di corbezzolo”

Battuto al coltello di pecora / Pane speziato al miele / Salsa al miele di corbezzolo /
Puntarelle e aneto



I.P.S.A.R.
“Costa Smeralda”,
Arzachena (SS)

Ingredienti per 4 persone

Per la carne di pecora: 400 g di pecora, 80 ml di Worcestershire sauce, 60 ml di acqua gassata,
2 g di sale, 120 ml di olio EVO

Per il pane speziato: 250 g di farina 00 W 260, 250 g di miele di corbezzolo, 50 g di zucchero, 50 g di burro,
55 g di uovo, 6 g di lievito chimico, 2 g di scorza di limone, 2 g di scorza di arancio, 10 g di spezie miste
(zafferano, curry, mirto, cannella)

Per la salsa: 30 g di miele di corbezzolo, 30 g di salsa di soia, 2 g di bacche di ginepro,
100 ml di acqua, 1 g di xantana

Per le puntarelle: 50 g di puntarelle, 5 g di acciughe, 50 ml di olio extravergine d'oliva, 1 g di aglio



Guarda la ricetta
in video





| Per il pane: unire farina e lievito. Aggiungere il burro sciolto nel miele fuso, poi unire l'uovo e lo zucchero precedentemente mischiati. Aggiungere le spezie miste, versare l'impasto negli stampi in silicone e cuocere in forno a 180 °C per 8 minuti.

Per la salsa: mettere a mollo le bacche di ginepro nell'acqua. Trasferirle in un pentolino, sciogliere all'interno il miele e, quando il composto arriva a bollire, aggiungere la salsa di soia. Togliere dal fuoco, mescolare e filtrare.

Per la carne di pecora: pulire la carne dal grasso e dal tessuto connettivo. Tritare e bagnare con acqua gassata e sale per evitare l'ossidazione. Condire con un'emulsione di Worcestershire sauce e olio EVO.

Per le puntarelle: pulire le puntarelle, tagliarle a julienne e metterle in acqua e ghiaccio per 30 minuti. Scolarle e condirle con un pesto di acciughe, aglio e olio extravergine d'oliva ✨

* ANTIPASTO

“Rosa di dentice marinato, con miele d’arancio”

Rosa di dentice marinato a freddo / Carota rossa / Caprino al sifone /
Miele d’arancio / Crema di pisellini



**Luca Manca e
Francesco Bisconti
V C Enogastronomia**

I.I.S. “Presta Columella”,
Lecce (LE)

Ingredienti per 4 persone

800 g di dentice fresco, 100 g di sale grosso, 100 g di zucchero semolato, 1 rametto di rosmarino,
1 foglia di alloro, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 2 carote rosse,
200 g di caprino, 150 ml di latte fresco, 40 g miele d’arancio, 300 g di pisellini, 60 g di burro
100 ml brodo vegetale



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| **Marinatura del dentice:** sfilettiamo il dentice abbattuto per ricavarne il filetto centrale. Tagliamo le carote rosse a julienne e frulliamole con l'aggiunta del miele. versiamo il composto ottenuto sul dentice e lasciamolo marinare per almeno 12 ore. Trascorso il tempo indicato eliminiamo l'eccesso sotto l'acqua corrente, scaloppiamo il filetto e creiamo la nostra rosa.

Caprino al sifone: sbattiamo il caprino con latte fresco, aggiungendo un po' di sale e pepe per regolarne il gusto; trasferiamo il composto in un sifone e carichiamo con una cartuccia di gas. Agitiamo bene per ottenere una consistenza soffice e vellutata.

Crema di pisellini: cuociamo i piselli freschi o congelati con un po' di brodo vegetale e cipolla, fino a renderli morbidi; frulliamo aggiungendo un filo d'olio e regoliamo di sale e pepe fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.

| Creiamo al centro del piatto i puntini di crema di pisellini, adagiamo la rosa di dentice marinata alla carota rossa e il caprino al sifone. completiamo il piatto con un filo di miele d'arancio versato delicatamente sopra il pesce e le verdure per enfatizzare il contrasto di sapori. aggiungiamo una croccante cialda al miele e completiamo la decorazione con fiori eduli ✨

* ANTIPASTO

“Spuma di mortadella con gelatine al miele di coriandolo”

Spuma di mortadella / Chips di piadina all'aglio nero (nero di fermento) /
Gelatine di miele di coriandolo



**Classe 2F, Operatore
delle lavorazioni di
prodotti agroalimentari**

Fondazione ENGIM
Emilia-Romagna E.T.S.,
Ravenna (RA)

Ingredienti per 4 persone

Spuma di mortadella: mortadella IGT 130 g, ricotta fresca di mucca 110 g, panna fresca 40 g, Parmigiano Reggiano 25 g

Gelatina di miele di coriandolo: mele Gala 500 g, acqua 600 ml, acqua di mele 250 g, miele di coriandolo 150 g, colla di pesce 10 g

Piadina all'aglio nero: farina 00 250 g, margarina vegetale 50 g, latte 90 g, lievito Baking 10 g, sale 7 g, zucchero 4 g, crema di aglio nero di fermento 20 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube

| Mortadella: tagliare a cubetti la mortadella, aggiungere la ricotta, panna fresca e il parmigiano reggiano e frullare tutto.

Gelatina miele: cuoci le mele a pezzi (con la buccia e il torsolo) in acqua per 30 minuti. Filtra e raccogli 250 grammi di acqua di mele. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Scaldi l'acqua di mele, aggiungi miele e colla di pesce. Versa negli stampi e lascia solidificare in frigo.

Piadina aglio nero: mescola farina, lievito, sale e zucchero. Aggiungi margarina e lavora l'impasto. Sciogli l'aglio nero nel latte e incorpora. Far riposare l'impasto per 30 minuti. Stendi e cuoci su padella calda 1-2 minuti per lato *

* ANTIPASTO

“Illusione”

Spuma di mela verde / Maionese al gorgonzola / Croccantino di nocciola /
Carne 3D / Miele di castagno



Istituto Professionale
Paritario SAFI ELIS,
Roma (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per la spuma di mela verde: 400 g di mele verdi, succo di 1 limone, ghiaccio q.b.

Per la maionese al gorgonzola: 1 uovo, 80 g di gorgonzola, olio di semi q.b., sale e pepe q.b.

Per il croccantino di nocciola: 200 g di nocciole intere

Per la carne: 400 g di carne 3D, 250 g di miele di castagno, 1 mazzetto di alloro,
sale, pepe e olio EVO q.b.

| Spuma di mela: tagliare le mele a cubi senza togliere la buccia. Frullare le mele col succo di limone e il ghiaccio.

Maionese al gorgonzola: frullare tutti gli ingredienti con un mini-pimer fino a ottenere la consistenza desiderata.

Croccantino di nocciola: tritare le nocciole intere e tostarle in forno a 190 °C.

Per la carne: spennellare di miele la carne 3D, poi porla in una busta sottovuoto assieme a olio evo, sale, pepe e alloro. Cuocerla sottovuoto a 65 °C per 45 minuti. Scolarla, metterla in teglia e laccarla con ulteriore miele di castagno.

| Passare in forno a 190 °C per 10-15 minuti. Servire *



Guarda la ricetta
in video

YouTube





“Tortelli di pecorino in zuppa di mandorle, miele di sulla”

Tortelli di pecorino Gregoriano / Zuppa di mandorle / Riduzione di miele
di sulla e fiori secchi di camomilla / Crumble di miele e mandorle

* PRIMO PIATTO

Ricetta **PREMIATA** di Paolo Vinci e
Stefano Piccirilli, classe IV B ENO
I.P.S.E.O.A. “G. Marchitelli”,
Villa Santa Maria (CH)



Guarda la ricetta in video



Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo: farina 00 40 g, tuorli 40 g, pepe nero macinato q.b., sale fino q.b.

Farcia di pecorino Gregoriano: pecorino gregoriano 145 g, olio EVO 5 g, sale fino q.b.

Zuppa di mandorle: latte di mandorla 120 g, mandorle pelate 50 g, sale q.b.

Riduzione di miele e camomilla: miele di sulla 80 g, fiori secchi di camomilla 6, acqua 100 g, sale fino q.b., crumble di miele e mandorle, miele di sulla 50 g, farina di mandorle 50 g, burro 50 g, farina debole 50 g, sale fino e pepe nero q.b.

| Preparare la pasta all'uovo: utilizzando la farina, i tuorli il sale e poco pepe, avvolgere con pellicola e far riposare per circa 30 minuti.

Per la farcia dei tortelli: passare il pecorino gregoriano al setaccio, unire l'olio EVO regolare di sale. Tirare la sfoglia molto sottile, ritagliare dei dischi di 8 cm di diametro e confezionare i tortelli nel rapporto di 5 pezzi per porzione.

Nel frattempo pelare le mandorle e metterle in infusione nel latte di mandorla, quindi cuocere sottovuoto a 60 °C per 20 minuti e abbattere in positivo. Frullare le mandorle, filtrare con un colino fine e regolare di sale.

Per la riduzione di camomilla: far bollire l'acqua, unire i fiori e lasciare in infusione per dieci minuti. Filtrare l'infusione, unire il miele di sulla, ridurre fino ad ottenere uno sciroppo e conservare a temperatura ambiente.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, condire con poco olio EVO.

| Per il servizio, inserire la riduzione di miele alla base del piatto, aggiungere la zuppa di mandorle e completare con i tortelli e il crumble di miele ✨

* PRIMO PIATTO

“Gnocchi di patate viola, erborinato, con miele di castagno”

Gnocchi di patate viola / Crema di erborinato bianco / Mandorle /
Miele di castagno



Ginevra Bucciarelli
Classe IV A ENO

I.P.S.S.E.O.A.
“Aurelio Saffi”,
Firenze (FI)

Ingredienti per 4 persone

600 g di patate viola, 175 g di farina 00, 50 g di burro, 1 uovo, 260 g di formaggio ovino, 90 ml di latte intero, 50 g di Parmigiano Reggiano DOP, 40 g di miele di castagno, sale e pepe q.b., olio di semi q.b., mandorle q.b.

| Per il condimento: tritare le mandorle. Mettere il burro in una padella e tostare tre quarti delle mandorle. Aggiungere il formaggio nella padella e farlo sciogliere con il latte. Nel frattempo, tagliare una patata circa in rondelle con la mandolina e friggere le chips.

Per gli gnocchi: pelare le patate e lessarle, scolarle e schiacciarle dentro una bowl, aggiungere la farina, l'uovo e creare un impasto.

Tagliare l'impasto in piccoli pezzi e cuocerlo in acqua bollente per qualche minuto. Quando gli gnocchi saranno cotti, metterli in padella e saltarli nella padella con il condimento per qualche secondo.

| Servire con una spolverata di mandorle e qualche chips *



Guarda la ricetta
in video



* PRIMO PIATTO

“Finto spaghetti al peperone crusco e miele di colza”

Spaghettoni di cime di rapa / Miele di colza / Polvere di peperone crusco



Mattia Perrone
Classe III A ENO

IIS “A. Turi - I. Morra”,
Matera (MT)

VINO CONSIGLIATO

Vermentino DOC.

Con la sua freschezza e note fruttate, bilancia la dolcezza del miele e valorizza l'aromaticità del peperone crusco.

Un Pinot Nero dell'Alto Adige o un Cerasuolo d'Abruzzo (un rosato strutturato) possono offrire un equilibrio perfetto senza sovrastare il piatto.

Ingredienti per 4 persone

400 g di rape fresche e di alta qualità, 30 g di tapioca, 20 g di farina di riso, 200 g di acqua, 10 g di miele di colza, 2 g di polvere di peperone crusco, acciughe e fiori di borragine q.b.

| Iniziare sbollentando le cime di rape in una casseruola, scolarle e conservarle per l'impattamento.

Per creare gli spaghetti, mescolare le due farine con l'acqua e il miele di colza a fiamma media, fino a ottenere la densità desiderata. Utilizzando una siringa alimentare, formare gli spaghetti immergendo la punta in acqua e ghiaccio, per mantenere la forma dello spaghetti.

| Sul fondo del piatto posizionare la salsa di rape, cremosa ed avvolgente, come base per gli spaghetti arrotolati. Sopra gli spaghetti, le acciughe aggiungono una nota sapida che crea un contrasto affascinante con la dolcezza del miele; le chips di peperone crusco offrono una piacevole croccantezza ad ogni morso; completare con i fiori di borragine, dal sapore fresco e colore vivace, che rendono il piatto un piacere non solo per il palato ma anche per gli occhi *



Guarda la ricetta
in video



* PRIMO PIATTO

“Risotto al basilico, crema di fave, caprino fresco e miele d’acacia”

Riso Carnaroli / Basilico / Fave / Caprino fresco / Miele di acacia



I.I.S. “Giovanni Giolitti”,
Torino (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per il fondo vegetale: acqua fredda, 300 g di mirepoix (sedano verde, carote, cipolle), mazzetto aromatico (salvia, alloro, rosmarino), sale

Per il risotto: 280 g di riso Carnaroli, 10 ml di olio EVO, 30 g di cipolla bianca novella, 50 ml di vino bianco, 65 g di burro, 65 g di Grana Padano grattugiato

Per la crema di basilico: 60 g di foglie di basilico, 30 g di Grana Padano, 30 ml di olio EVO, 3 cubetti di ghiaccio, xantana (addensante naturale)

Per la crema di fave: 50 g di fave sguosciate e private della seconda buccia, 20 ml di panna, 10 ml olio EVO, sale, pepe bianco

Per il caprino: 60 g di caprino fresco, 10 ml di olio EVO, sale, pepe bianco

Per la guarnizione: 50 ml di miele di acacia, 30 g di fave sguosciate e private della seconda buccia, 5 ml di olio EVO, 12 di foglioline di basilico



Guarda la ricetta
in video





| Per il fondo: disporre in una pentola la mirepoix e il mazzetto aromatico, aggiungere acqua fredda e portare ad ebollizione. Lasciar sobbollire per 30 minuti quindi regolare di sale.

Per la crema di basilico: lavare accuratamente il basilico, sbollentarlo e raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare, asciugare, disporre nel bicchiere del Bimby, aggiungere olio EVO, cubetti di ghiaccio, Grana Padano e poca xantana. Frullare fino ad ottenere una crema. Passare allo chinois e riservare in frigorifero.

Per la crema di fave: cuocere le fave in padella con un filo di olio. Una volta cotte, frullare con poca panna. Regolare di sale e pepe e mantenere in caldo.

Per il caprino: lavorare il caprino, olio EVO, sale e pepe. Caricare una sac-à-poche.

Per le guarnizioni: sbollentare le fave e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scolare e condire con olio EVO e sale.

Tritare sottilmente la cipolla, quindi farla appassire in una pentola con l'olio. Aggiungere il riso e far tostare. Sfumare con il vino bianco, quindi aggiungere il fondo già filtrato.

Trascorsi 14-16 minuti, spegnere il fuoco e mantecare aggiungendo burro, Grana Padano e la crema di basilico.

| Disporre nei piatti il risotto. Guarnire la superficie con la crema di fave, le fave, il caprino e le foglioline di basilico. Completare con il miele di acacia ✨

* PRIMO PIATTO

“Risotto cacio pepe, miele di erica e colatura di alici”

Riso Carnaroli / Pecorino Romano DOP / Colatura di alici (garum degli antichi romani) / Miele di acacia



I.P.S.S.A.R.
“Ugo Tognazzi”,
Velletri (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per il brodo: 1,5 L di acqua, crosta di Pecorino Romano DOP q.b., 1 scalogno, sale grosso q.b., pepe nero q.b.

Per il riso: 320 g di riso Carnaroli, 100 g di Pecorino Romano DOP, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 45 g di burro, 60 g di miele di erica, 100 g di colatura di alici



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Per il brodo: eliminate la crosta dal pecorino e tenetela da parte. Sbucciate lo scalogno, dividetelo a metà e tostatelo sul fondo di un tegame molto caldo. Aggiungete poi l'acqua, il pepe, il sale grosso e la crosta di pecorino.

Lasciate sobbollire per 30-40 minuti, poi filtrate tutto.

Nel frattempo, sistemate i grani di pepe su un tagliere e pestateli con un batticarne per macinarli grossolanamente. Grattugiate anche il pecorino e tenete da parte.

Preparare l'emulsione con miele di erica, brodo e colatura di alici, emulsionare il tutto e tenere da parte.

Versate il riso in un tegame caldo e tostatelo a secco, senza aggiungere olio o altri grassi, fino a che toccandolo non lo sentirete scottare. A questo punto iniziate a bagnarlo con il brodo caldo e proseguite la cottura in questo modo, aggiungendo altro brodo al bisogno. Una volta che il riso sarà cotto, spegnete il fuoco.

Mantecate con il burro, il pecorino e il pepe. Mantecate il risotto mescolando il tutto e, se necessario, unite ancora un mestolino di brodo.

| Impiattate il riso servendo sopra l'emulsione di miele e colatura e decorando con erbe spontanee ✨

* PRIMO PIATTO

“Vulcano dolce-amaro”

Pappardella bicolore di pasta fresca all'uovo aromatizzata al miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno e al cacao, ripiena di cervo al miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno e lamponi cotto a bassa temperatura / Fonduta leggera al Montasio DOP / Aria di lamponi e miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno



Classe III AEM

I.P.S.S.E.O.A.

“Giuseppe Maffioli”,
Castelfranco Veneto (TV)

Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno: Polpa di cervo 250 g, Piave Raboso DOC 80 ml, lamponi 50 g, sedano verde 50 g, carota 50 g, cipolla dorata 50 g, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno 40 g, olio EVO (per la marinatura del cervo) 20 g, sale 5 g, salvia fresca 2 g, rosmarino fresco 2 g, alloro fresco 2 g, pepe in grani 1 g, 2 bacche di ginepro • **Per la pasta fresca all'uovo** Al miele di castagno: 100 g di farina 00, 100 g di semola rimacinata di grano duro, 50 g di uova intere, 20 g di miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno, 18 g di tuorlo d'uovo. Al cacao: 100 g farina 00, 90 g di uova intere, 80 g di semola rimacinata di grano duro, 10 g di cacao amaro in polvere • **Per la fonduta leggera al Montasio DOP:** 250 g di Montasio DOP stagionato 10 mesi, 150 ml di latte intero, 100 ml di panna fresca • **Per l'aria di miele e lamponi e per la decorazione:** 250 g di lamponi (possibilmente freschi), 30 g di miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di castagno, 20 g di zucchero semolato, 1,5 g di lecitina di soia in polvere o granuli (0,5% sulla coulis), menta q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il ripieno di cervo al miele di castagno e lamponi: parare la carne di cervo, eliminando l'eccesso di grasso e tessuto connettivo, tagliare a cubi di medie dimensioni (circa 4-5 cm) e inserirli in un sacchetto da sottovuoto.

In una boule unire il vino, i lamponi, il miele di castagno, l'olio EVO, le erbe aromatiche (salvia, rosmarino, alloro), il pepe in grani, le bacche di ginepro. Mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Versare la marinatura nel sacchetto con la carne.

Mettere sottovuoto e far marinare la carne in frigorifero a 4 °C per 12 ore.

Mondare e lavare il sedano, la carota e la cipolla. Tritare finemente le verdure e soffriggerle in padella con olio EVO a fuoco medio.

Rimuovere la carne dal sacchetto da sottovuoto, conservando la marinatura. Asciugare i cubi di carne con della carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

Scaldare una padella con dell'olio EVO. Rosolare i cubi di carne su tutti i lati fino a ottenere una rosolatura spinta. Rimuovere la carne dalla padella e deglassare con il liquido della marinatura. Aggiungere il soffritto di sedano, carota e cipolla nella padella con il liquido di deglassatura. Aggiungere il sale.

Trasferire la carne rosolata e il liquido di deglassatura con il soffritto in un sacchetto da cottura sottovuoto. Mettere sottovuoto. Cuocere il sacchetto sottovuoto nel roner a 85 °C per 20 ore.

Al termine della cottura, aprire il sacchetto e scolare la carne dal liquido di cottura, conservando quest'ultimo. Tritare finemente la carne al coltello. Filtrare il liquido di cottura allo chinoise e ridurre leggermente. Unire la carne tritata al fondo di cottura ridotto, mescolando bene per amalgamare. Conservare una piccola parte del fondo per l'impiattamento finale.

Per la pasta fresca all'uovo: realizzare i due impasti separatamente, inserendo tutti gli ingredienti nell'impastatrice planetaria con gancio. Impastare fino ad ottenere un impasto elastico e omogeneo, ma ancora leggermente grezzo. Mettere i due impasti sottovuoto e fare riposare in frigorifero a 4 °C per 1 ora.

Stendere l'impasto al miele con l'apposita macchina per la pasta, fino a uno spessore di 1,5 mm. Stendere l'impasto al cacao a uno spessore di 1 mm. Da quest'ultimo impasto, ricavare delle strisce dello spessore di circa 1 cm. Sovrapporre le strisce di impasto al cacao alla sfoglia al miele, lasciando uno spazio di circa 1 cm tra una striscia e l'altra. Stendere definitivamente l'impasto fino a uno spessore di 1 mm.

Ricavare una pappardella da circa 6 cm di larghezza e 15 di lunghezza con una rotella tagliapasta dentellata. Bagnare leggermente i bordi con un pennello. Inserire il ripieno al centro e richiudere

* PRIMO PIATTO

la pappardella. Avvolgere la pappardella su se stessa, sigillando le due estremità, formando un anello. Cuocere in acqua bollente salata (10 g di sale/litro d'acqua) per circa 4 minuti. Scolare.

Per la fonduta leggera al Montasio DOP: tagliare il Montasio a cubetti di circa 0,5 cm di lato. Inserirli in una boule assieme al latte e alla panna, coprire con pellicola e fare riposare in frigorifero per 1 ora.

Versare il formaggio assieme ai liquidi in un recipiente per bagnomaria e cuocere a bagnomaria, mescolando continuamente, fino a ottenere una fonduta liscia.

Passare allo chinoise.

Per l'aria di miele di castagno e lamponi e per la decorazione: lavare delicatamente i lamponi (se freschi) e tamponare con carta assorbente. Inserire i lamponi in casseruola con il miele e lo zucchero e cuocere a fiamma bassa fino a disfare i lamponi. Frullare con il frullatore a immersione e filtrare allo chinoise in modo da ottenere una coulis. Conservare una piccola parte di coulis per l'impiattamento finale. Unire la lecitina di soia, stemperandola in poca coulis. Abbattere in positivo.

Inserire in un contenitore alto e stretto e frullare con il frullatore a immersione a campana aperta, tenuto leggermente inclinato, fino a ottenere una schiuma abbastanza consistente;

Utilizzare entro pochi minuti.

| Disporre la fonduta sul fondo di un piatto cappello del prete. Inserire al centro la pappardella ripiena. Alternare attorno alla pappardella, e sopra la fonduta, gocce di coulis e di fondo di cottura del cervo, precedentemente tenuti da parte, e aggiungere qualche fogliolina di menta. Disporre l'aria nella cavità della pappardella *

“Tortelli di anatra ai due mieli”

Tortelli con ripieno d'anatra / Castelmagno DOP /
Miele di acacia e di corbezzolo



Giorgio Pulone

Istituto “G. Galli”,
Bergamo (BG)

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto: 300 g di farina 00, 3 uova, 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere, 1 cucchiaio di olio EVO, sale q.b. • Per il ripieno: olio EVO q.b., tutte le parature di carne dell'anatra 200 g, Castelmagno DOP 120 g, miele di acacia q.b., vino bianco q.b. • Per il condimento: 50 g di burro aromatizzato, 7 g di miele di corbezzolo • Decorazione: coriandolo

| In una ciotola, aggiungere la farina, le uova, il cacao e l'olio EVO e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Impellicolare e lasciar riposare in frigo per 1 ora.

Tagliare a cubetti la carne di anatra e far marinare nel miele d'acacia con sale e pepe per 1 ora in frigo. Tagliare grossolanamente la cipolla, il sedano e la carota e far soffriggere in padella con olio EVO. Aggiungere l'anatra una volta soffritta bene e far rosolare, poi sfumare con il vino bianco. Passare tutto in frullatore aggiungendo anche il Castelmagno tagliato a cubetti.

Stendere la pasta in strisce sottili. Disporre il ripieno, coprire con un'altra sfoglia e cappare i tortelli. Sciogliere burro e miele di corbezzolo in padella e unire i tortelli cotti.

| Impiattare con 4 tortelli a croce e decorare con una foglia di coriandolo *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* PRIMO PIATTO

“Alveare di pasta, canocchie e burro acido con miele di asfodelo”

Spaghettoni / Canocchie / Burro acido / Carcassa d'anatra / Miele di asfodelo



I.P.S.S.E.O.A.
“S.P. Malatesta”,
Rimini (RN)

Ingredienti per 4 persone

Per l'alveare: 200 g di spaghettoni

Per il ripieno: 700 g di canocchie pulite, olio q.b., aglio q.b., 3 scalogni, 100 g di panna, 100 g di fondo di anatra gelatinizzato

Per la glassa: 60 g di miele di asfodelo, peperoncino q.b., 50 g di salsa di soia

Per il beurre blanc: 120 g di aceto di vino, 120 g di vino bianco, 30 g di scalogno tritato, 400 g di burro freddo

Per il fondo di anatra: 700 g di carcassa d'anatra, 2 sedani, 3 carote, 2 cipolle, salsa di soia q.b., miele q.b., olio, timo, scalogno, pepe in grani, amido di mais, 30 g di burro

Per il fondo di canocchie: 500 g di carapaci, sale e pepe q.b., 50 g di concentrato di pomodoro, miele di asfodelo q.b., acqua, amido di mais q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per le canocchie: tagliare testa e coda e bordi delle canocchie e abbattere per almeno 2 ore (in questo modo una volta scongelate si riuscirà a togliere tutto il carapace). Mettere gli scarti da parte (serviranno per il fondo) e tagliare la polpa a cubetti.

Per la pasta di canocchie: prendere una parte delle canocchie pulite e frullare nel termomix con la panna e la soia fino ad ottenere una consistenza cremosa ma stabile (aggiungere i liquidi poco per volta così da tenere sotto controllo la consistenza; in caso non aggiungere tutta la quantità presente in ricetta); se necessario aggiungere xantana per stabilizzare. Mettere in sac a poche e lasciar riposare in frigo.

Per il fondo di anatra: seguire la ricetta del secondo di carne “Anatra, patate, funghi e cavolo nero.” Prelevare una quantità di fondo già addensato e versare negli stampi a sfere. Abbattere fino a quando non si riusciranno a staccare dallo stampo.

Per il fondo di canocchie: prendere i carapaci e gli scarti e far arrostitire bene in pentola; aggiungere poi il concentrato di pomodoro e far tostare leggermente, dopodiché coprire con acqua e ghiaccio e lasciar cuocere per almeno 4 ore. Filtrare il composto e con un mestolo schiacciare il più possibile i carapaci così da ottenere più sapore possibile. Mettere a ridurre di almeno due terzi e infine aggiungere il miele assaggiando continuamente e aggiustare di densità con l'amido di mais.

Per l'alveare di pasta: cuocere gli spaghetti seguendo il tempo di cottura della confezione (se necessario andare anche oltre il tempo di cottura; dovranno essere facilmente modellabili. Raffreddare leggermente e con l'aiuto di un po' di acqua (servirà a togliere un po' la collosità della pasta) e delle pinzette iniziare a formare l'involucro all'interno dello stampo a semisfera. Adesso inserire la pasta di canocchie e creare una sorta di strato protettivo sugli spaghetti; inserire poi le canocchie a cubetti e la sfera di fondo di anatra al centro; coprire con le restanti canocchie e terminare con la pasta. Mettere in abbattitore così da stabilizzare il tutto. Cuocere a 160 C° per circa 20 min e poi passare al grill per 2-3 minuti.

Per il burro acido: tagliare lo scalogno a julienne e mettere in pentola con l'aceto e il vino e lasciar ridurre; una volta ridotto filtrare il composto e iniziare a montare con il burro freddo a cubetti. Una volta pronto mettere da parte.

Per la glassa dell'alveare: mescolare il miele con la salsa di soia, lo zenzero e il peperoncino e far ridurre fino a consistenza desiderata. Glassare l'alveare solo prima di metterlo nel piatto.

| Disporre l'alveare al centro del piatto e attorno ad esso versare il beurre blanc tiepido (precedentemente mischiato con un po' di fondo di canocchie) e concludere con il fondo di canocchie al miele caldo. Decorare con i germogli ✨

* PRIMO PIATTO

“Bottoni alle vinacce, al miele di castagno

Bottoni alle vinacce / Squacquerone / Miele di castagno / Estratto di agretti



Giulia Amadesi
Classe 3BM

I.P.S.A.R.
“Luigi Veronelli”,
Casalecchio di Reno
Bologna (BO)

TEMPO DI ESECUZIONE

60 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Medio

Ingredienti per 4 persone

Farina 150 g, 2 uova, farine di vinacce 60 g, squacquerone 350 g, Parmigiano Reggiano 50 g, pecorino 20 g, scorza di metà limone q.b., sale q.b., miele di castagno 25 g, agretti 150 g, olio EVO q.b., burro 30 g, vino rosso q.b., concentrato pomodoro 10 g

| Su una spianatoia lavorare le due farine con le uova il concentrato e poco vino rosso. Impastare e lasciare riposare.

Preparare il ripieno con lo squacquerone, il parmigiano e il pecorino grattugiati, la scorza di limone il miele di castagno ed aggiustare di sale. Tirare la pasta sottile aggiungere al centro il ripieno fare attenzione a non formare aria e stampare i bottoni con due coppa pasta.

Pulire e lavare gli agretti ed estrarre i succhi.

| Infine cuocere in acqua bollente la pasta, lucidarli in padella impiattare ed aggiungere l'estratto di agretti *



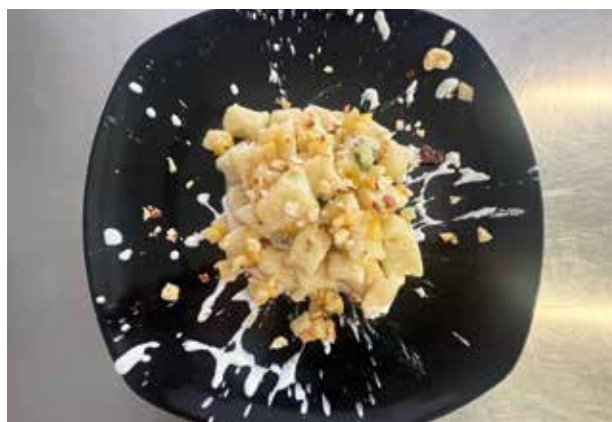
Guarda la ricetta
in video

YouTube



“Gnocchi di patate del Pignone e miele di erica”

Gnocchi di patate di Pignone / Pere / Nocciole del Misto Chiavari,
Stagionato de Vaise / Miele di erica



**Diego Mastroianni,
Luca Armenise,
Denny Castagna
e Giacomo Barillari
Classe IV B**

I.P.S.S.E.O.A.
“G. Casini”
La Spezia (SP)

Ingredienti per 4 persone

800 g di patate, 250 g di farina 0, q.b. di sale e pepe, 250 g di formaggio prescinseua, 150 g di formaggio di stagionato de Vaise, 2 pere, 200 g di zucchero, 400 g di acqua, 70 g di nocciole misto Chiavari, 60 g di miele di erica, q.b. di latte

| Bollire le patate, schiacciarle, unirle alla farina e ottenere gli gnocchi. Tagliare le pere a cubetti, farle saltare con il burro e glassarle con del miele.

Tostare le nocciole e tritare grossolanamente.

Ammorbidire la prescinseua con poco latte e scaldare leggermente. cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata saltare con burro e salvia.

Sul fondo del piatto formare una base di prescinseua, aggiungere gli gnocchi, le pere e le nocciole.

Completare con una grattugiata di Stagionato de Vaise e un filo di miele *



Guarda la ricetta
in video



* PRIMO PIATTO

“Fagottini con caprino, e miele di castagno”

Fagottini con caprino e miele di Castagno della Lunigiana DOP /
Aria allo zafferano / Fonduta di crescenza / “Spaghetti” alla salsa verde



Pietro Carlesi
III D Cucina

I.I.S. “Francesco Datini”,
Prato (PO)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 200 g di farina 00 , 50 g di semola rimacinata, 160 g di tuorlo d'uovo, 20 g di polvere di barbabietola, sale q.b.

Per la farcia: 300 g di caprino fresco, 40 g di miele di castagno della Lunigiana DOP, 20 g di Senape di Dijon pepe bianco q.b. sale q.b.

Per la fonduta: 50 ml di latte fresco intero, 50 ml di panna, 200 g crescenza, 12 g di amido di mais

Per l'aria: 200 ml di brodo vegetale, 200 ml di latte intero, 0,08 g di zafferano di San Gimignano DOP
14 g di lecitina di soia in polvere sale q.b

Per gli spaghetti alla salsa verde: 200 ml di acqua oligominerale, 100 g di foglie di prezzemolo,
20 g di capperi, 2 g di aglio, 10 g di lattato di calcio 2,5 g di alginato di sodio, sale q.b.

Per saltare: 120 g di burro chiarificato, 50 g di miele di Castagno della Lunigiana DOP



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la pasta: mescolare i due sfarinati e disporre a fontana. Aggiungere, al centro, i tuorli precedentemente emulsionati alla barbabietola in polvere e il sale. Formare un composto omogeneo, mettere sottovuoto e far riposare 30 minuti.

Per la farcia: mescolare tutti gli ingredienti.

Per la fonduta: mescolare, a freddo e con l'ausilio di una frusta, l'amido di mais, il latte e la panna. Aggiungere la crescenza e il resto degli ingredienti, cuocere a bagnomaria.

Per l'aria: mescolare il latte con il brodo e il sale, versare sullo zafferano spezzettato e attendere il rilascio del colore. Aggiungere la lecitina, frullare e areare.

Per gli "spaghetti" alla salsa verde: unire l'acqua alle foglie di prezzemolo e agli altri ingredienti, frullare e filtrare e riportare, aggiungendo eventualmente altra acqua, ai 200 millilitri iniziali. Aggiungere i 2,5 grammi di alginato di sodio mixando ad immersione. Far riposare e colare nel bagno di calcio con l'ausilio di una siringa, risciacquare in acqua fredda per due volte.

Per il bagno di calcio, preparare una soluzione con 500 millilitri di acqua e 10 grammi di lattato di calcio, mixando ad immersione.

| Stendere la pasta in delle sfoglie sottili, farcire e chiudere a piramide. Cuocere in acqua bollente salata, saltare al burro chiarificato e miele. Sulla base del piatto disporre la fonduta, completare con il resto delle componenti e con dei fiori eduli ✨

* PRIMO PIATTO

“Spaghetto burro, alici, essenziale al bergamotto”

Spaghetto burro / Alici / Essenzial al miele di bergamotto



I.I.S.S. “A. Moro”
Santa Cesarea
Terme, (LE)

Ingredienti per 4 persone

120 g di spaghetti, 60 g di burro, 6 alici sott'olio di alta qualità,
6 foglie di prezzemolo fresco, 12 g di essenziale al bergamotto, sale q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Iniziamo la preparazione della vivanda mettendo gli spaghetti in acqua bollente precedentemente salata. Prendiamo un saltiere, accendiamo la fiamma a fuoco medio e sciogliamo il burro dolcemente, successivamente aggiungiamo le alici, amalgamiamo il tutto e allungiamo con l'acqua di cottura della pasta.

Nel mentre tritiamo finemente il prezzemolo e mettiamo lo spaghetti nella salsa a metà cottura aggiungendo acqua quando la richiede; in questo modo la pasta emanerà il suo amido nella salsa, donandogli così una consistenza vellutata e cremosa. Prima di terminare la cottura aggiungiamo il prezzemolo e saliamo, successivamente spegniamo la fiamma ed incorporiamo l'essenziale al bergamotto.

| Infine componiamo un bel nido di pasta e nappiamo con la sua stessa salsa *

“Cappelletti di farina di castagne al miele di castagno”

Cappelletti di farina di castagne e squacquerone IGT alla piastra /
Miele di castagno / Asparagini / Polvere di porcini e ricotta salata



**Classe 2F, Operatore
delle lavorazioni di
prodotti agroalimentari**

Fondazione ENGIM
Emilia-Romagn E.T.S.,
Ravenna (RA)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca: farina di castagne 100 g, farina calibrata Spadoni 100 g, uova intere 2, acqua q.b. • **Per il ripieno:** squacquerone IGT 125 g, Parmigiano Reggiano 80 g •

Per l'impattamento: asparagini 100 g, miele di castagno 50 g, olio evo 10 g, burro 10 g, polvere di porcini 5 g, ricotta salata 10 g

| Per la pasta fresca: setacciare le due farine insieme e disporle a fontana. Aggiungere le uova. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungendo un pò di acqua se necessario. Avvolgere nella pellicola l'impasto e farla riposare 30 minuti.

Per il ripieno: mescolare lo squacquerone con il Parmigiano Reggiano fino ad ottenere un composto cremoso. Trasferirlo in una sac-à-poche e conservare in frigorifero.

Per gli asparagi: sbollentare gli asparagini in acqua salata per 1-2 minuti, raffreddarli in acqua fredda per poi infine saltarli in padella con olio EVO.

Cuocere i cappelletti in acqua salata bollente per 2-3 minuti, scolari e saltarli in padella con burro fino ad ottenere una leggera doratura *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* PRIMO PIATTO

“Armonia siciliana”

Tortelli ripieni di fonduta di provola / Quenelle con chutney di pere /
Crema di spianci / Mandorle / Fiori eduli / Miele millefiori



Lorena Campo
Classe V A Cucina

I.P.S.S.E.O.A.
“Giovanni Falcone”,
Giarre (CT)

ALLERGENI

Glutine, uova, pesce, latte e derivati, frutta a guscio

TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore

Ingredienti per 4 persone

80 g farina di grani antichi (perciasacchi), 50 g di uova intere, 80 g di provola dei Nebrodi D.O.P., 50 g di panna fresca da cucina, 30 g di pere coscia, 4 g di cipollotto fresco, 8 g di miele millefiori, 80 g di sinapi, 2 g di mandorle d'Avola, 4 g di burro freddo, 1 bustina di zafferano, 2 filetti di acciuga, q.b. aceto di vino bianco, q.b. di aglio, q.b. di olio EVO, q.b. di sale, q.b. di pepe nero, q.b. di fiori eduli



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Operazioni preliminari

Impastare la farina con le uova e lo zafferano, fino ad ottenere un panetto liscio e compatto, lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola alimentare.

Tritare la provola, portare ad ebollizione la panna, aggiungere la provola tritata e mescolare, versare la fonduta ottenuta all'interno di un sac a poche e lasciar raffreddare.

Mondare le pere e tagliare in piccoli cubetti, mondare e tritare il cipollotto. Lavare e pulire i sinapi, sbollentarli per qualche minuto, scolarli creando shock termico in acqua e ghiaccio, pulire e schiacciare l'aglio. Tritare grossolanamente le mandorle.

Operazioni di cottura e/o preparazione

Stendere la sfoglia sottile, ricavarne dei dischi, adagiare al centro la fonduta, chiudere i tortelli. Fare appassire il cipollotto tritato in padella con un filo d'olio, aggiungere le pere e il miele, mescolare bene, lasciare appassire, aggiungere l'aceto, lasciar caramellare il tutto, infine aggiustare di sale e di pepe.

Aromatizzare l'olio con l'aglio, saltare i sinapi in padella aggiustando di sale e pepe, frullare i sinapi con i filetti di acciuga, passare a setaccio il composto per ottenere una crema liscia.

Operazioni di finitura: portare ad ebollizione dell'acqua, creare delle piccole quenelle con il chutney di pere, salare l'acqua, aggiungere i tortelli e lasciar cuocere qualche minuto fuori dal fuoco.

Scaldare la crema di sinapi; una volta cotti i tortelli scolarli direttamente in padella, con poca acqua di cottura e il burro freddo, lucidandoli.

| Servire ponendo al centro della fondina due cucchiaini di crema di sinapi, adagiare sopra sette tortelli, aggiungere tre quenelle di chutney, finire il piatto con una manciata di mandorle tritate, una colata di miele e decorare con i petali di fiori eduli ✨

* PRIMO PIATTO

“Risotto alla milanese ai sentori di miele”

Risotto allo zafferano / Fonduta di formaggella / Ossobuco / Demi-glace al miele di tiglio / Foglie di acetosella



Classe 5APE

I.S. “G. Falcone”,
Gallarate (VA)

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Facile

Ingredienti per 4 persone

Miele di tiglio 65 g, vino rosso 200 ml, vino bianco 40 ml, erbe aromatiche q.b., burro 50 g, riso Carnaroli 320 g, olio EVO 20 ml, carote n. 2, cipolle n. 2, coste di sedano n. 2, pistilli di zafferano d'Angera 2 g, ossa bovine 350 g, panna 55 ml, formaggella Varesina DOP 55 g, ossobuco 550 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Cottura dell'ossobuco in CBT

Preparazione: condire gli ossibuchi con sale, pepe, olio e aggiungere il rosmarino e l'alloro.

Sottovuoto: mettere ogni ossobuco in una busta con brodo vegetale, vino rosso e sigillare.

Cottura: cuocere a 68 °C per 5 ore con il roner.

Raffreddamento: dopo la cottura, abbattere in acqua e ghiaccio o far raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Preparazione della demi-glace al miele

Tostare le ossa a 180 °C per circa 40 minuti. Successivamente mettere le ossa in pentola con carote, sedano e cipolla e rosolare. Sfumare con vino rosso. Ricoprire con acqua fredda e cuocere fino a riduzione. Infine mettere il liquido ottenuto in un tegame e aggiungere il miele diiglio.

Burro montato al miele

Lavorare il burro morbido con una frusta fino a renderlo spumoso. Aggiungere il miele diiglio e un pizzico di sale, continuando a montare. Conservare in frigo fino al momento dell'uso.

Fonduta di formaggella

Mettere la panna in un tegame, aggiungere la formaggella grattugiata e mescolare finché non raggiunge una consistenza liscia e vellutata.

Risotto allo zafferano

Tostatura: aggiungere il riso e tostarlo per 2 minuti. Sfumare con il vino bianco e far evaporare.

Cottura: aggiungere il brodo caldo poco alla volta, mescolando di tanto in tanto.

Zafferano: lasciare in infusione lo zafferano in un mestolo di brodo e unirlo al riso a metà cottura.

Mantecatura: a fuoco spento, incorporare il parmigiano, burro montato al miele per una texture cremosa.

Glassatura dell'ossobuco

Scolare gli ossibuchi e asciugarli. In una padella antiaderente, scaldare il burro e rosolare l'ossobuco tagliato a cubettini e aggiungere il miele diiglio.

| Mettete il risotto stendendolo, mettete la fonduta di formaggella e successivamente i cubetti di ossobuco e infine mettete la demi-glace al miele. Infine guarnite il piatto con foglie di acetosella che daranno un tocco di acidità che andrà a pulire il palato ✨

* PRIMO PIATTO

“Abbraccio al tramonto”

Risotto alla bisque di gambero e zafferano / Burro acido al miele di acacia e prezzemolo / Gambero marinato al miele di tarassaco e limone / Liquirizia / Pere caramellate al miele / Mandorle



**Giada Liviero
e Rachele Tellatin**

I.I.S.
“Almerico Da Schio”,
Vicenza (VI)

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto: 320 g di riso Carnaroli, 12 gamberi freschi, 50 ml di vino bianco secco, 1 bustina di zafferano in pistilli, 40 g di burro, sale e pepe q.b., brodo vegetale

Per la bisque di gambero: teste e carapaci dei gamberi, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 500 ml di acqua, 50 ml di vino bianco, 2 cucchiai di olio EVO, sale q.b.

Per il burro acido al miele e prezzemolo: 50 ml di aceto di vino bianco, 30 ml di vino bianco secco, 1 scalogno tritato, 80 g di burro freddo a cubetti, 1 cucchiaino di miele di acacia, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Per il gambero marinato: 8 gamberi rossi sgucciati, succo e scorza di 1 limone, 1 cucchiaino di miele di tarassaco, 1 cucchiaio di olio EVO, sale e pepe q.b.

Per le pere caramellate al miele e mandorle: 1 pera Williams, 1 cucchiaio di miele di castagno, 20 g di mandorle a lamelle, 10 g di burro

Per la decorazione: polvere di liquirizia q.b., scorza di limone grattugiata q.b., germogli di prezzemolo (facoltativo)



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Preparare la bisque di gambero: in una casseruola, tostare i carapaci e le teste dei gamberi con un filo d'olio. Aggiungere carota, sedano e cipolla tagliati a pezzetti e far rosolare per 5 minuti. Unire il concentrato di pomodoro, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere l'acqua, portare a bollore e lasciar ridurre per circa 30 minuti. Filtrare con un colino fine e tenere in caldo.

Preparare il burro acido al miele e prezzemolo: in un pentolino, ridurre l'aceto e il vino bianco con lo scalogno tritato fino a ottenere circa un terzo del liquido. Filtrare e rimettere sul fuoco basso, aggiungere i cubetti di burro freddo e montare con una frusta fino a ottenere un'emulsione cremosa. Incorporare il miele di acacia e il prezzemolo tritato. Tenere in caldo.

Marinare i gamberi: pulire i gamberi, rimuovendo il filo intestinale. In una ciotola, mescolare il succo e la scorza di limone con il miele di tarassaco e l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere i gamberi e lasciarli marinare per 15-20 minuti in frigorifero.

Preparare le pere caramellate con mandorle: tagliare la pera a cubetti piccoli. In una padella, sciogliere il burro e unire il miele di castagno. Aggiungere le pere e cuocere a fuoco medio per 3-4 minuti fino a che risultano dorate. Unire le mandorle a lamelle e tostare per un altro minuto.

Cuocere il risotto: in una casseruola aggiungere il riso e tostarlo per 2 minuti. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere la bisque di gambero poco alla volta, mescolando continuamente. Sciogliere i pistilli di zafferano in un po' di brodo caldo e unirli al risotto. Cuocere per circa 15-16 minuti, aggiungendo la bisque gradualmente alternando con il brodo vegetale. A fuoco spento, mantecare con il burro acido al miele e prezzemolo per dare cremosità.

| Versare il risotto nei piatti. Adagiare sopra i gamberi marinati ben scolati. Aggiungere qualche cubetto di pera caramellata con mandorle. Spolverare leggermente con polvere di liquirizia. Decorare con scorza di limone grattugiata e, se disponibile, germogli di prezzemolo ✨

* PRIMO PIATTO

“Pasta all’uovo bicolore su fonduta di Castelmagno”

Pasta all’uovo bicolore ripiena con coniglio e nocciole /
Fonduta di Castelmagno / Miele millefiori / Olio al basilico



**Alessandro Rondelli
e Alessio Ferrero
Classe V Alberghiero**

I.I.S. “F. Albert”,
Lanzo Torinese (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per l’impasto all’uovo: 250 di semola, 50 di farina, 228 g di tuorlo, 20 g di acqua, 5 g di sale

Per l’impasto al carbone vegetale: 250 di semola, 50 g di farina, 3 uova, 5 g di sale,
q.b. di carbone vegetale

Per la farcia: 300 g di coniglio, 50 g di grana, 30 g di nocciole, 40 g di pancetta, 1 uovo

Per la fonduta al Castelmagno: 50 g di burro, 40 g di farina, 500 ml di latte,
200 g di Castelmagno

Per l’olio al basilico: 200 g di basilico, 200 ml di olio di semi di girasole,

Completamento del piatto: 20 g di miele millefiori



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Iniziare preparando gli impasti: dopo aver pesato gli ingredienti per la pasta gialla, unire le farine e disporle a fontana su un banco da lavoro. Iniziare impastando le uova con la farina poco per volta e, quando il composto sarà più denso, unire il tutto. Impastare bene e impellicolare l'impasto. Farlo riposare in frigorifero. Eseguire gli stessi passaggi con l'impasto nero, munendosi di guanti.

Preparare il ripieno: disossare il coniglio e tagliandolo a pezzi medio-piccoli. Metterli in un sacchetto sottovuoto. Tagliare la pancetta a fette; donerà sapore e sapidità al ripieno. Rompere le nocciole con un batticarne e proseguire tagliandole col coltello. Mettere la pancetta e le nocciole nel sacchetto sottovuoto. Aggiungere sale, pepe, olio e erbe aromatiche a piacere. Mescolare bene. Sigillare sottovuoto e cuocere a bassa temperatura, col roner, per 30 minuti a 55 °C. Dopodichè, raffreddare in abbattitore, passare al tritacarne e mettere in sac à poche.

Preparare la crema al Castelmagno: scaldare il latte in un pentolino. Tagliare il Castelmagno a cubetti. Iniziare sciogliendo il burro e aggiungendo la farina, creando così un roux. Aggiungere il latte e ottenere una besciamella. Inserire il Castelmagno e aspettare che si sciolga. Correggere di sale e pepe.

Per l'olio al basilico: è necessario lavare le foglie del basilico e pesarlo una volta asciutto. Aggiungere lo stesso peso di olio e portare a 100 °C sul fuoco, misurando con un termometro. Frullare il tutto, raffreddare in bowl contenente ghiaccio e filtrare. Tenerlo in frigorifero.

Procedere con la creazione della pasta ripiena: stendere allo spessore di 5 mm l'impasto all'uovo e a 2 mm l'impasto nero. Sovrapporli bagnando con acqua fredda. Alternare alcuni strati e poi tagliare la pasta per lungo. Unire 3 pezzi di impasto tagliati e stenderli nella macchina della pasta. Ottenere una sfoglia sottile e aggiungere il ripieno. Bagnare i bordi con acqua, utilizzando un pennello e adagiare sopra un altro strato di pasta. Coppare con un coppa-pasta rotondo. Disporre i ravioli su una teglia con abbondante semola e raffreddarli in abbattitore.

| Per l'impiattamento scaldare la fonduta e cuocere i ravioli per 4 minuti in acqua bollente salata. Saltarli con un po' di olio al basilico. Prendere un piatto e creare un cerchio di fonduta, disporre i ravioli in modo circolare, decorare con il miele di castagno, l'olio al basilico, il timo e le nocciole ✨

* PRIMO PIATTO

“Tortelli di caprino e miele di castagno”

Tortelli di caprino / Miele di castagno / Burro acido / Noci



I.I.S.
“Lazzaro Spallanzani”,
Castelfranco Emilia (MO)

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia: 200 g di farina 00, 2 uova intere, 1 pizzico di sale

Per il ripieno: 200 g di caprino fresco, 20 g di miele di castagno, pepe nero q.b.

Per il burro acido: 60 g di burro, 30 ml di aceto di mele, sale q.b.

Per la noce croccante: 50 g di noci sgusciate, 10 g di zucchero, 1 cucchiaino d'acqua, un pizzico di sale



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Preparare la pasta fresca: disporre la farina a fontana su una spianatoia, aggiungere le uova e un pizzico di sale.

Impastare fino a ottenere un composto liscio ed elastico.

Avvolgere nella pellicola e far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Preparare il ripieno: in una ciotola, lavorare il caprino con il miele e una macinata di pepe nero fino a ottenere una crema omogenea. Mettere in frigorifero a riposare.

Preparare i tortelli: stendere la pasta in sfoglie sottili.

Disporre piccoli mucchietti di ripieno, coprire con un'altra sfoglia e sigillare bene.

Ritagliare i tortelli con un coppa pasta e dare la classica forma del tortello.

Tenere coperti con un canovaccio leggermente umido fino alla cottura.

Preparare il burro acido: in un pentolino, far ridurre l'aceto a fuoco basso fino a dimezzarlo.

Aggiungere il burro a pezzetti, e mescolare fino ad ottenere una crema liscia.

Regolare di sale.

Preparare le noci: tritare grossolanamente le noci.

| Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per circa 2-3 minuti. Scolarli delicatamente e condirli con il burro acido. Impiattare e completare con la noce croccante sopra ✨

* PRIMO PIATTO

“Cappellacci con pasta bicolore al miele di sulla”

Cappellacci con pasta bicolore / Miele di sulla / Ripieno d'anatra marinato al miele di agrumi con glassatura al burro / Fondo d'anatra / Aria di pompelmo



**Christian Dell'Uomo,
Alessandro Nardi,
Alessio Rivaroli,
Pasquale Vaia
e Asia Grigioni
Classe IV B ENO**

**I.P.S.E.O.A.S.C.
“G. De Carolis”,
Spoleto (PG)**

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca bicolore: 250 g di farina 00, 50 g di semola di grano duro, 3 uova (circa 150 g), 5 g di zafferano (per la parte gialla), 2 cucchiaini di carbone vegetale (per la parte nera), miele di sulla q.b. (per aggiustare la consistenza)

Per il ripieno d'anatra marinato: 150 g di petto d'anatra, 2 cucchiaini di miele agli agrumi, 2 rametti di rosmarino, 4 bacche di ginepro, 1 pompelmo (succo e scorza), 1 lime (succo e scorza), 50 ml di prosecco, 40 g di grasso d'anatra, sale e pepe q.b.

Per la glassatura: 50 g di burro chiarificato, 50 g di fondo d'anatra (può essere preparato in anticipo o acquistato)

Per l'aria di pompelmo: 100 ml di succo di pompelmo, 2 g di lecitina di soia

Per la decorazione: germogli di erbe fresche (timo, rosmarino, ecc.), alveare di tuille (cucchiaino di farina, albume e olio per fare una cialda croccante), fiori eduli (fiori di lavanda, violette o calendule)



Guarda la ricetta
in video



| Preparazione della pasta bicolore: in una ciotola, mescolare la farina 00 con la semola di grano duro. Dividere la miscela di farine in due parti. In una aggiungere lo zafferano, il miele di sulla e le uova, per ottenere la pasta gialla; nell'altra, aggiungere il carbone vegetale, il miele di sulla e le restanti uova, per ottenere la pasta nera. Lasciare riposare la pasta per almeno 30 minuti in frigorifero.

Stendere la pasta in sfoglie sottili, tagliarla in quadrati e sovrapporle alternate per colore avendo cura di spennellare con albume ad ogni strato, ritagliare la sfoglia in senso longitudinale e stendere nuovamente fino a formare le righe gialle nere. Coppare la sfoglia con un coppapasta quadrato.

Per il ripieno dei tortelli: in una ciotola, unire il miele agli agrumi, il rosmarino, il ginepro, il succo, la scorza del pompelmo e del lime, il prosecco. Marinare il petto d'anatra con questa miscela per almeno 4 ore. Successivamente cuocere la carne in casseruola, con i succhi della marinatura e il grasso d'anatra fino a doratura, a fuoco basso per circa 1 ora. Macinare la carne finemente. Mantenere da parte il sugo di cottura per usarlo nella glassatura.

Preparazione della glassatura: in una padella, unire il burro chiarificato e le erbe aromatiche insieme al fondo bruno precedentemente preparato.

Preparazione dell'aria di pompelmo: in un frullatore, unire il succo di pompelmo con la lecitina di soia e frullare a velocità alta per 1-2 minuti fino ad ottenere una schiuma leggera e soffice.

| Farcire ogni cappellaccio con il ripieno e chiudere bene i bordi. Cuocere i cappellacci in acqua salata per circa 3-4 minuti. Una volta cotti, glassare delicatamente i cappellacci con il burro chiarificato e il fondo d'anatra. Impiattare disponendo i cappellacci al centro del piatto, aggiungere un po' di aria di pompelmo sopra, germogli freschi, e decorare con l'"alveare" di tuille e i fiori eduli ✨

* PRIMO PIATTO

“Passatelli agli agrumi con bisque di mazzancolle”

Passatello agli agrumi con bisque di mazzancolle e pesto di menta /
Miele monofloreale delle valli del Delta del Po / Pinoli / Peperoncino



I.I.S. “Remo Brindisi”,
Lido degli Estensi (FE)

Ingredienti per 4 persone

Passatello: 2 uova, 120 g pangrattato, 100 g Parmigiano Reggiano, 1 limone non trattato, 1 arancia non trattato, sale

Bisque di mazzancolle: 400g mazzancolle (intere con testa e carapace), 1 carota, 1 costa di sedano, 1/2 cipolla, 10 g concentrato, brandy per sfumare, acqua/ghiaccio, sale

Pesto di menta, miele, peperoncino e pinoli: 30 g menta, 20 g pinoli, 1 peperoncino secco, 10 g miele monoflorale delle valli del Delta del Po, prodotto principalmente da una singola specie floreale presente nelle valli (limonio, menta acquatica), sale



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Passatello: in una bowl sbattere le uova, successivamente aggiungere il pangrattato, Parmigiano Reggiano, sale e la scorza degli agrumi. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Impellicolare e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, prendere uno schiacciapatate, inserire l'impasto dei passatelli e formare i passatelli. Cuocere i passatelli in acqua bollente salata.

Bisque di mazzancolle: pulire le mazzancolle, separando teste, carapaci e polpa (tenere la polpa da parte in frigorifero). In una casseruola rosolare in olio evo, sedano, carota, cipolla, teste e carapaci. Sfumare con Brandy e far evaporare l'alcol. Aggiungere il concentrato di pomodoro. Coprire con ghiaccio. Far cuocere per circa 30-40 minuti.

Terminata la cottura, frullare con un frullatore ad immersione. Filtrare la bisque con uno chinois. Regolare di sale.

Pesto di menta, miele, peperoncino e pinoli: in un sauté tostare i pinoli. In un mortaio mettere: menta, miele, peperoncino e pinoli. Pestare fino ad ottenere il pesto.

| Saltare i passatelli cotti in un sauté con la bisque di mazzancolle e aggiungere la polpa delle mazzancolle. In un cappello del prete, utilizzare un pennello per creare una striscia trasversale con il pesto di menta e miele. Trasferire la rimanente bisque in un biberon e creare sulla base del piatto delle piccole gocce. Impiattare il passatello utilizzando un coppapasta. Guarnire con pinoli tostiti e pesto di menta e miele ✨

* PRIMO PIATTO

“Risotto ai colori della primavera”

Risotto al caciocavallo e miele di acacia / Crema di carote e arancia /
Crema di asparagi / Spuma di caciocavallo



**Luca Manca e
Francesco Bisconti
Classe V C ENO**

I.I.S. “Presta Columella”,
Lecce (LE)

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnalori 320 g, asparagi 200 g, caciocavallo 150 g, miele di acacia 20 g,
polline 20 g, 2 carote, 2 arance



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Preparazione degli asparagi: tagliamo gli asparagi e separiamo i gambi dalle punte (teniamo da parte le punte per la cottura del risotto); cuociamo i gambi in acqua per circa 10-12 minuti, fino a che non sono ben teneri, poi frulliamo con gli aromi scelti e infine setacciamo il composto passando il frullato di asparagi al setaccio per eliminare i filamenti, ottenendo così una crema liscia.

Preparazione della crema di carote e arancia: cuociamo in acqua bollente le carote intere insieme alla buccia d'arancia fino a che non risultano morbide. Frulliamo le carote insieme all'acqua di cottura e un po' di scorza di arancia per un tocco aromatico.

Preparazione della spuma di caciocavallo: sciogliamo il caciocavallo in un pentolino mescolando fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa, versiamo il composto nel sifone e carichiamo con una bomboletta di gas.

Cottura del risotto: scaldiamo una padella con un po' di burro e olio e tostiamo il riso fino a che non diventa traslucido. Aggiungiamo le punte di asparagi al riso e continuiamo la cottura aggiungendo del brodo vegetale caldo, poco per volta, fino a che il riso è al dente.

Spegniamo il fuoco e mantechiamo aggiungendo un po' di burro freddo, il caciocavallo grattugiato e un cucchiaino di miele di acacia per creare una consistenza cremosa.

| Preparamo la base posizionando sulla base del piatto la crema di carota e arancia con uno strato sottile. Adagiamo il risotto sistemandolo al centro del piatto sopra la crema di carota e arancia. Completiamo con i topping aggiungendo la crema di asparagi sopra il risotto, decoriamo con il polline tostato e qualche fiore edibile per un tocco colorato e fresco ✨

* PRIMO PIATTO

“Bottoni quaglia con spuma al gorgonzola e miele”

Bottoni di quaglia con spuma al gorgonzola / Miele di tiglio /
Asparagi / Fiori eduli



Classe V D

Istituto alberghiero
“Pellegrino Artusi”,
Forlimpopoli (FC)

ALLERGENI

Sedano, glutine, latte, uova

TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore e 30

TECNICHE DI COTTURA

Bollitura (pasta e fondo)
cottura al salto (quaglia),
cottura in forno (ossa per fondo)

Ingredienti per 4 persone

250 g di quaglia, 15 g di burro, 15 g di parmigiano, 50 g di carote,
50 g di cipolle, 50 g di sedano, 30 g di asparagi, 20 g di olio EVO,
100 g di farina 00, 60 g di uova, 70 g di gorgonzola, 70 g di latte intero,
70 g di panna, 30 g di miele di tiglio, zest di limone q.b., sale fino q.b.,
sale grosso q.b., pepe nero q.b., timo q.b., rosmarino q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il ripieno: disossare la quaglia. Tritare la carne ottenuta e cuocerla in una padella con un filo di olio EVO così da avere una maillard uniforme, aggiungere timo, rosmarino e zest di limone, ballare con il burro. Togliere dal fuoco e frullare con parmigiano olio e acqua, fino a consistenza cremosa. Aggiustare di sale. Congelare all'interno di uno stampo apposito.

Fondo per cottura: con le carcasse arrostire in forno 10 minuti a 220 °C, aggiungere le verdure e mettere altri 10 minuti in forno. Mettere il tutto in una pentola, deglassare la gastronomia con il vino o acqua, porre all'interno della pentola insieme a ghiaccio e una granitura, fare andare per 5 ore filtrare, fare ridurre, legare con acqua maizena e un po' di burro.

Preparare la spuma di gorgonzola e miele di tiglio: mettere il gorgonzola, il latte, la panna, il miele e 7 grammi di Pro Espuma (stabilizzante per spume) ogni 100 grammi di prodotto frullare il tutto setacciare e porre all'interno di un sifone con 2 cariche, tenere al caldo (60 °C).

Graniture di asparagi: tagliare la parte dura dell'asparago buttare. Lasciare le cime degli asparagi intere e tritate la parte restante andranno cotte al microonde, Le cime condite con un pizzico di sale e il miele. La parte tritata una volta cotta condita con sale, pepe e olio.

Preparare la pasta: posizionare la farina a finta e al centro mettere le uova e olio, con i lembi di una forchetta cominciare a sbattere le uova incorporando piano piano la farina. Una volta formato un panetto grezzo rendere omogeneo con le mani. Lasciare riposare 30 minuti almeno o sotto-vuotare Stendere, piegare a metà in una posizione il ripieno, l'altra andrà posizionata sopra. Formare i bottoni e pastorizzare in forno a vapore 100 °C per 2 minuti

Cuocere in acqua bollente e scolare direttamente sul fondo che andrà allungato con un poco di acqua di cottura e il miele di tiglio.

| Impiattare posizionando alla base il trito di asparagi intorno i 5 bottoni, e al centro la spuma di gorgonzola. mettere sopra i bottoni le punte di asparagi ✨

* PRIMO PIATTO

“In fondo al mar, al miele mille fiori del Treja”

Pasta brisèe / Scarola / Alici / Triglie / Fonduta di provola affumicata /
Miele mille fiori del Treja



Noemi Pellegrini

Istituto Professionale
Paritario SAFI ELIS,
Roma (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta brisèe: 565 g di farina 180 W, 283 g di burro, 141 g di acqua, 10 g di sale

Per la fonduta alla provola affumicata: 250 g di provola, 100 ml di panna,
50 g miele mille fiori del Treja

Per la scarola: 700 g di scarola, 20 g di alici di menaica, 50 g di olive taggiasche, olio q.b.

Per le triglie: 600 g di triglie



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Unire farina e burro poco alla volta, aggiungere poi sale. Dopo aver leggermente lavorato l'impasto aggiungere anche l'acqua, lavorare finché non sarà omogeneo; lasciare riposare per poi stendere e creare la forma di un pesce.

Tagliare la provola ed unirla alla panna calda. Appena pronta aggiungere il miele mille fiori del Treja.

Far sciogliere le alici nell'olio e aggiungere le olive. Tagliare a parte la scarola e saltare in padella a fuoco alto con le alici e le olive. Pulire le triglie e privarle della pelle per poi tagliarle a cubetti ed aggiungerle alla scarola.

Mettere su una teglia con carta forno un piccolo strato di pangrattato, ricoprire poi con una porzione del composto di scarola e triglie, chiudere poi il tutto con la pasta brisè a forma di pesce. Laccare il tutto con il miele e decorare creando finte squame. Infornare a 180 °C per circa 7-8 minuti.

| Comporre il piatto con alla base fonduta di provola e sopra la pasta brisè ✨

* PRIMO PIATTO

“Passeggiata nel bosco”

Tortelli di pasta bicolore (al cacao e al miele di melograno)
ripieni di polpa di cervo / Fiori eduli / Chicchi di melograno



Carlotta Muffini

Istituto Professionale
Paritario SAFI ELIS,
Roma (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta al cacao: farina 00 160 g, cacao amaro 40 g, uovo intero 130 g, olio EVO q.b.

Per la pasta al miele: farina 00 125 g, miele di melograno 30 g, uovo intero 60 g, olio EVO q.b.

Per il ripieno: polpa di cervo 280 g, sedano 50 g, carota 70 g, scalogno 35 g, vino rosso q.b.,
brodo vegetale 500 g, sale e pepe q.b., olio EVO q.b., alloro q.b.

Per i tortelli: pasta bicolore 250 g ca., per il ripieno: tutti gli ingredienti

Per l'impattamento: tortelli 12 pezzi, burro q.b., melograno q.b., miele di melograno q.b.,
fiori eduli q.b., germogli q.b.



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Per la pasta al cacao: preparare le paste fresche e metterle a riposare per 15 minuti in frigorifero. Successivamente stendere le due paste, ciascuna in due rettangoli di 11 x 15 cm, spessi 4 mm. Riffilare i bordi. Tagliarli a striscioline larghe 1 cm e accostarli ben serrati alternando i colori componendo due stuoie della stessa misura. Spianare poi le due stuoie bicolore con il matterello, in modo che le striscioline aderiscano bene l'una all'altra. Passarle nella sfogliatrice e tirarle fino a ottenere delle sfoglie sottili.

Per il ripieno: rosolare sedano e carota tritati con olio EVO, aggiungere la carne di cervo tagliata in piccoli pezzetti. Cuocere a fiamma vivace, sfumare con il vino rosso. Non appena l'alcol sarà evaporato, aggiungere il brodo, sale, pepe e le foglie di alloro. Cuocere a fiamma bassa aggiungendo altro brodo se necessario. Sarà pronta quando la carne sarà tenerissima e non ci sarà quasi più liquido. Una volta intiepidita, eliminare l'alloro e frullare

Per i tortelli: creare 12 tortelli (3 a piatto). Cuocerli in acqua salata e bollente. Saltare in padella con burro, miele di melograno e semi di melograno.

| Impiattare con miele di melograno, semi di melograno, germogli e fiori eduli ✨



“Baccalà al miele di castagno, fonduta di Caciocavallo DOP”

Baccalà in CBT al miele di castagno / Fonduta di caciocavallo podolico /
Salsa di peperone rosso peperone crusco / Mollica di pane di Matera croccante

* SECONDO PIATTO DI PESCE

Ricetta **PREMIATA**,
di **Simone Pace, Classe V B**
I.S.S. “Gasparri - Righetti”, Melfi (PZ)



Guarda la ricetta in video



Ingredienti per 4 persone

Baccalà dissalato 600 g, miele lucano di castagno 50 g, miele lucano di agrumi 10 g, panna fresca 100 g, caciocavallo DOP 50 g, peperone rosso 500 g, aglio 5 g, maggiorana 5, olio EVO 200 g, sale fino q.b., peperone crusco 50 g, timo 5 g, patata 100 g, olio di semi di girasole 500g, burro 100 g, mollica di pane di Matera 150 g

| Per la salsa al peperone: mondare il peperone eliminando il picciolo, inserire nella cavità le erbe aromatiche insieme all'aglio privato della sua anima e posizionarlo su una placca da forno e infornare a forno ventilato a 250 °C per 20 minuti (deve risultare bruciato esternamente). Terminato il tempo di cottura prendere il peperone e posizionarlo dentro una bowl coperto con pellicola fino al suo completo raffreddamento. Lessare le patate in acqua bollente leggermente salata, una volta cotte scolatele e mettete da parte. Mondate il peperone dalla parte bruciata esterna ricavandone così solo la polpa. Trasferite la polpa in un frullatore a bicchiere insieme alle patate, sale, maggiorana, timo, aglio e far frullare tutto alla massima potenza finché non ottenete una salsa omogenea. Filtrate il composto in uno chinois. Mettetela da parte mantenendola in caldo.

Per la fonduta al caciocavallo: grattate il caciocavallo e mescolatelo insieme alla panna e cuocete a bagnomaria per circa 20 minuti. Una volta pronta aggiungete il miele lucano e mettete da parte mantenendola al caldo.

Per il baccalà: ricavare il filetto superiore del baccalà e privarlo della pelle, condirlo con il miele lucano di castagno, olio lucano EVO, sale e avvolgerlo in pellicola in modo da dare una forma cilindrica, cuocere sottovuoto a una temperatura di 65 °C per 20 minuti. Una volta cotto abbattete la temperatura in positivo (3 °C) fino a suo raffreddamento. Una volta freddo ricavate 4 porzioni da esso e mettete da parte in seguito verrà nappato in padella con il burro.

Per il peperone crusco: mondare il peperone crusco e aprirlo a metà. Tagliare il peperone eseguendo un taglio a julienne e friggerlo in olio di semi caldo, una volta pronto scolarlo su carta paglia e far raffreddare.

Per la mollica di pane: prelevare una parte dell'olio di frittura dei peperoni cruschi e versarlo in padella in cui verrà inserito dell'aglio, rosolate l'aglio fino a diventare dorato e aggiungere la mollica di pane. Far soffriggere la mollica, una volta pronta posizionatela in una ciotola e fate raffreddare.

| Per la finitura: posizionare alla base del piatto fondo la salsa al peperone. Posizionare il baccalà e spargere sulla salsa la fonduta al caciocavallo. Posizionare sul baccalà il peperone crusco, la mollica di pane e servire *

* SECONDO DI PESCE

“Ombrina al miele di tiglio con verdure in pastella”

Filetti di ombrina / Zucca gialla / Carciofi in pastella /
Salsa di soia / Aceto di mele / Miele di tiglio



Luca Leal da Silva
Classe IV B ENO

I.P.S.S.E.O.A. “Aurelio Saffi”,
Firenze (FI)

Ingredienti per 4 persone

400 g di filetti di ombrina,
200 g di zucca gialla,
200 g di carciofi

Per la pastella: 1 tuorlo
d'uovo, 100 g di farina 00,
200 ml di acqua frizzante,
1 L di olio di semi

Per la salsa: 75 g di salsa
di soia, 500 g di miele di
tiglio, 150 g di aceto di mele

| Preparazione: eviscerare e squamare l'ombrina. Sfilettare il pesce pulito e ottenere i due filetti da cui togliere le spine. Tagliare a cubetti i filetti. Pulire la zucca e tagliarla in chips. Pulire i carciofi, dividerli in pezzi più piccoli.

Pastella per le verdure: aprire le uova e dividere i tuorli dagli albumi in due ciotole. Nella ciotola del tuorlo porre l'acqua frizzante e la farina mescolando il tutto poco a poco. Infine salare.

Frittura: riscaldare l'olio di semi nella friggitrice finché non diventa caldo; immergere i pezzi di ombrina all'interno della pastella per poi friggerli; immergere le verdure e le chips di zucca nella loro pastella e poi friggerle.

Preparazione della salsa: in una padella versare la salsa di soia; ridurre a fuoco lento la salsa di soia finché non diventa piuttosto viscosa, aggiungere il miele di tiglio e l'aceto di mele nel mentre si riduce; mescolare il tutto per poco tempo *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



“Sgombro alla brace laccato al miele millefiori”

Sgombro alla brace laccato al miele millefiori / Porro CBT /
Aria di latte di mandorla affumicato al fieno



Classe IV B ENO

I.P.S.E.O.A.S.C.
“G. De Carolis”,
Spoleto (PG)

Ingredienti per 4 persone

Sgombro fresco g 400,
porro g 200, timo fresco,
latte di mandorla 0,5 l,
lecitina di soia g 5,
salsa di soia g 30, miele
millefiori • **Per il fondo:**
sedano, carote, cipolla g 150,
sale e pepe q.b., 2 pomodori
rossi ramati, scarti dello
sgombro, brandy q.b.,
ghiaccio 1 kg, fiori edibili

| Eviscerare e sfilettare lo sgombro, dai filetti ottenuti ricavare dei piccoli tranci.

Per il fondo, tostare gli scarti dello sgombro e il fondo aromatico in forno, trasferire il tutto in una casseruola e sul fuoco sfumare con un goccio di brandy. Aggiungere il ghiaccio e lasciar ridurre a fuoco lento.

Pulire i porri e ricavarne i cuori, adagiarli nel sacchetto per il sottovuoto e versare all'interno un'emulsione a base di olio, miele, un pizzico di sale e timo. Cuocere in bagno termostato a 75 °C per 2 ore. Successivamente cuocere sulla brace.

Cuocere sulla brace il filetto di sgombro laccandolo con l'emulsione a base di miele, salsa di soia, olio EVO, fondo bruno di sgombro, sale e pepe.

Affumicare il latte di mandorla con il fieno e lasciar riposare coprendolo con la pellicola. Filtrare, aggiungere la lecitina di soia e frullare.

| Impiattare disponendo sul piatto il porro, il trancio di sgombro, al centro la spuma di latte di mandorla *



Guarda la ricetta
in video

YouTube

* SECONDO DI PESCE

“Filetto di tonno alle erbe spontanee e miele di eucalipto”

Filetto di tonno alla erbe spontanee / Miele di eucalipto / Insalata tiepida di sedano / Patate alla curcuma / Salsa agrodolce



I.P.S.S.A.R.
“Ugo Tognazzi”,
Velletri (RM)

Ingredienti per 4 persone

Filetto di tonno g 700, timo g 50, maggiorana g 50, aneto g 50, menta g 50, miele di eucalipto g 200, sedano g 250, cipolla rossa g 200, fiori del capperone g 150, patate g 300, misticanze di campo g 150, pomodorini g 200, curcuma g 50, olive nere g 100, aceto di vino bianco g 200, sale pepe aglio, olio EVO g 150



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Mondate la cipolla, tagliatela a spicchi, conditela con un cucchiaino di aceto un cucchiaino di miele e un pizzico di sale, lasciatela riposare per 20 minuti.

Mondate il sedano, tagliatelo a losanghe e sbollentatelo in acqua bollente salata per 5-6 minuti, scolatelo. Saltate la cipolla in una padella calda, velata di olio, per 2-3 minuti. Tagliate i pomodorini a metà, conditeli con sale, olio EVO, pepe spicchio d'aglio schiacciato e miele, e infornare a 100 °C per 3 ore. Mescolate sedano e cipolla e completate con un cucchiaino di olive e un filo di olio e i pomodorini.

Tagliate le patate a fette alte mezzo centimetro, preparate una soluzione di acqua sale e curcuma, confezionare le patate sottovuoto, lasciarle riposare per 3 ore poi cuocetele sottovuoto per 20 minuti a 95 °C.

Cospargete i filetti di tonno con un filo di olio e un cucchiaino di miele; massaggiatelo con le mani per distribuire il condimento su tutta la superficie, bordi compresi, aggiungete il trito di erbe e uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciate insaporire il pesce per 20 minuti. Cuocetelo poi i filetti in padella con 2 cucchiaini di olio per circa 4 minuti, voltandolo su tutti i lati, anche sui bordi, in modo che arrostita uniformemente all'esterno, lasciando il cuore rosato.

| Preparare la salsa agrodolce con miele e aceto. Tagliate il trancio a fettine e servitelo con l'insalata tiepida le patate alla curcuma, completate con la salsa agrodolce e foglioline di misticanza ✨

* SECONDO DI PESCE

“Triglia canocchie e melanzane, al miele di girasole”

Triglia / Canocchie / Melazane / Miele di girasole



I.P.S.S.E.O.A.
“S.P. Malatesta”,
Rimini (RN)

Ingredienti per 1 persona

1 triglia

Per il pancake: 125 g yogurt, 1 uovo, 200 g farina, 125 ml latte, 15 g zucchero

15 g miele di girasole, mezza bustina lievito per dolci, 10 g olio di semi, canocchie tritate

Per la cialda: olio di semi 80 g, albume 120 g, burro 20 g, farina 100 g, zucchero 50 g

Per il fondo di canocchie: 500 g carapaci, sale, pepe, 50 /60 g concentrato di pomodoro
miele di girasole, acqua, amido di mais

Per le melanzane: melanzane 550 g, aceto di vino bianco 800 g, vino bianco 800 g,
timo, menta, maggiorana, sale



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la triglia: pulire e sfilettare la triglia, spinare i filetti, dopodiché sovrapporre i due filetti, impanati precedentemente nella paprika; avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo.

Per la cialda: mixare tutti gli ingredienti all'interno del termomix, poi disporre all'interno degli stampi, riempiendo bene ogni cavità, e cuocere a 150 °C per 15 minuti.

Per le melanzane: togliere la buccia delle melanzane, tagliare a pezzi grossolani e cuocere in vino bianco e aceto (rapporto 1:1) per circa 15 minuti o comunque fino a quando non saranno perfettamente cotte. Tagliare a cubetti piccoli e regolari e lasciare scolare, con un peso sopra, il liquido in eccesso. Nel frattempo tritare maggiorana, menta, timo e una volta pronto aggiungerlo alle melanzane scolate. Terminare aggiustando di sale, pepe, salsa di soia e miele.

Per il fondo di canocchie: prendere i carapaci e gli scarti e far arrostiti bene in pentola; aggiungere poi il concentrato di pomodoro e far tostare leggermente, dopodiché coprire con acqua e ghiaccio e lasciar cuocere per almeno 4 ore. Filtrare il composto e con un mestolo schiacciare il più possibile i carapaci così da ottenere più sapore possibile. Mettere a ridurre di almeno due terzi e infine aggiungere il miele assaggiando continuamente e aggiustare di densità con l'amido di mais.

Per il pancake: mixare tutti gli ingredienti insieme, tranne la farina; una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungere la farina (in questa parte lavorare il meno possibile l'impasto). Scaldare una padella leggermente unta e versare una piccola porzione d'impasto, disporre poi all'interno le canocchie precedentemente tritate e coprire con altro impasto. Una volta cotto, lasciare raffreddare.

| Spennellare la triglia con un po' di miele e passare al cannello (in questo modo la carne non subirà una cottura troppo violenta) e disporre fra le due cialde; formare una quenelle con le melanzane e disporla sulla sinistra; concludere poi con il pancake tagliato a forma di rettangolo e al momento del servizio al tavolo versare il fondo di canocchie caldo ✨

* SECONDO DI PESCE

“Trancio di ombrina glassato al miele di acacia”

Trancio di ombrina glassato al miele di acacia / Crema di finocchi / Zest di limone candito



I.I.S. “Lazzaro Spallanzani”,
Castelfranco Emilia,
Modena (MO)

Ingredienti per 4 persone

Per il pesce: 4 tranci di ombrina da 150 g ciascuno, 20 g di miele di acacia, olio EVO q.b., sale e pepe q.b.

Per la crema di finocchi: 200 g di finocchi puliti, 20 g di burro, sale e pepe q.b.

Per la zest di limone candito: 1 limone non trattato (solo la scorza), 20 g di zucchero, 50 ml di acqua



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Preparare la crema di finocchi: tagliare i finocchi a fettine sottili. Cuocerli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché saranno teneri. Scolarli e frullarli con il burro, un pizzico di sale e pepe, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Tenere in caldo.

Glassare il pesce: in una padella antiaderente, scaldare un filo di olio extravergine e scottare i tranci di ombrina dalla parte della pelle, finché sarà croccante. Girarli e cuocere brevemente anche dall'altro lato. Spennellare ogni trancio con il miele di acacia e trasferire in forno statico a 180 °C per circa 6-8 minuti, finché la glassatura sarà lucida e leggermente caramellata.

Preparare le zest di limone candite: con un pelapatate, ricavare la scorza del limone senza la parte bianca e tagliarla a julienne fine. Sbollentare le scorze per 1 minuto in acqua, poi scolarle. In un pentolino, portare a bollore 50 ml di acqua con lo zucchero, unire le scorze e farle sobbollire per 10-12 minuti, finché saranno lucide e traslucide.

| Disporre una base di crema di finocchi calda al centro del piatto. Adagiare sopra il trancio di ombrina glassato. Guarnire con le zest di limone candito per un tocco aromatico e decorativo ✨

* SECONDO DI PESCE

“Sgombro al tarassaco con salsa alla ‘nduja e giardino di primavera”

Sgombro / Patate / ‘Nduja / Zucchini / Carote / Miele di tarassaco /
Fiori eduli / Erbe aromatiche



Jayson Zaraga
Classe 3BM

I.P.S.A.R.
“Luigi Veronelli”,
Casalecchio di Reno
Bologna (BO)

TEMPO DI ESECUZIONE

1 ora

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Medio

Ingredienti per 4 persone

2 sgombri da 300 g, 300 g di patate, 50 g di miele di tarassaco,
80 g di ‘nduja, 100 ml di olio EVO, 10 g di sale, 1 lime, 100 g di carote,
100 g di zucchini, 200 g di patate (per contorno), fiori eduli,
erbe aromatiche



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Eviscerare e deliscare lo sgombro, privandolo accuratamente delle lische.

Lavare le patate, lessarle e schiacciarle condendole con olio EVO, sale e scorza di lime grattugiata.

Pelare le carote, affettarle con la mandolina, sbianchirle e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Ripetere lo stesso procedimento con le zucchine, senza pelarle.

Ricavare una salsa emulsionando 'nduja, miele di tarassaco e olio EVO, facendo attenzione a non cuocerla eccessivamente per preservarne la lucentezza e il colore rosso intenso.

Laccare i filetti di sgombro con il miele, scottarli in padella ben calda dalla parte della carne. Lasciar riposare fuori dal fuoco per qualche minuto dalla parte della pelle, senza cuocere ulteriormente.

| Impiattare su piatto caldo. Disporre la purea di patate con il sac-à-poche, aggiungere le rosette di verdure sbianchite e condite con olio e sale. Adagiare il filetto di sgombro con la pelle rivolta verso l'alto, nappare con la salsa alla 'nduja, e completare con petali di fiori eduli ed erbe aromatiche *

* SECONDO DI PESCE

“Filetto di baccalà al miele di coriandolo”

Filetto di baccalà / Miele di coriandolo / Beurre blanc / Brisé al pistacchio



I.I.S.S. “A. Moro”,
Santa Cesarea Terme
Lecce (LE)

Ingredienti per 4 persone

1 filetto di baccalà, 10 g di miele di coriandolo, 1 rametto di maggiorana, olio EVO q.b., sale q.b., 25 g di scalogno, 60 g di vino bianco, 60 g di aceto di vino bianco, 80 g di burro freddo (per la salsa), 100 g di farina 00, 50 g di burro freddo (per la brisé), 25 g di acqua, 10 g di pasta di pistacchi



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Iniziamo la preparazione del piatto adagiando delicatamente il filetto nel sacchetto sottovuoto, inseriamo la maggiorana, il miele, l'olio EVO e il sale. Chiudiamo il sacchetto con la macchina sottovuoto e cuociamolo nel roner a 44 °C per 55 minuti, successivamente lo mettiamo in acqua e ghiaccio.

Nel mentre il baccalà cuoce, facciamo la brisè al pistacchio unendo inizialmente la farina con il burro utilizzando la tecnica della sabbiatura, successivamente aggiungiamo l'acqua, il sale e la pasta di pistacchi. Componiamo per bene il panetto e lo mettiamo in frigorifero.

Nel mentre prepariamo la salsa mettendo in una casseruola lo scalogno, l'aceto, il vino e portiamo il tutto a bollore; quando quest'ultima è ben ridotta aggiungiamo il burro freddo e mescoliamo energicamente con una frusta fin quando non otteniamo la densità desiderata, saliamo e successivamente filtriamo il composto.

Adesso stendiamo la pasta e la coppiamo; cuociamo la brisè in forno ventilato a 180 °C per 8 minuti, successivamente tagliamola ottenendo dei triangoli irregolari.

A seguire prendiamo una padella antiaderente, ci posizioniamo un foglio di carta forno, olio EVO e scottiamo il filetto dal lato della pelle.

| Infine è arrivato il momento di comporre il piatto: iniziamo adagiando il filetto al centro del piatto con il lato della pelle verso l'alto, la brisè tagliata precedentemente sugli angoli del piatto per dargli profondità, la salsa messa sul momento ed infine decoriamo a piacere ✨



“Piccione marinato alla birra al miele di castagno”

Piccione / Birra al miele di castagno / Biete multicolor / Salsa topinambur /
Miele di castagno

* SECONDO PIATTO DI CARNE

Ricetta **PREMIATA**

Classe 5 APE

I.S. “Falcone”, Gallarate (VA)



Guarda la ricetta in video



TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Difficile

Ingredienti per 4 persone

3 piccioni italiani, bieta multicolor 400 g, pane grattugiato 200 g, aromi e spezie q.b., 2 uova, topinambur 1000 g, panna 200 g, latte intero 100 g, 2 birre artigianali, miele di castagno 200 g, olio q.b., sale q.b., 2 spicchi d'aglio, vino rosso 200 ml verdure per fondo 200 g

| **Marinatura:** pulire il piccione, se necessario. Mettere il piccione a marinare in un sacchetto sottovuoto con la birra e tutti gli ingredienti, per circa 24 ore in frigorifero.

Piccione: dopo la marinatura disossare il piccione, ricavando il petto e le altre parti macinarle così da poter creare un impasto per polpette. Per il petto cuocerlo sottovuoto per 40 minuti a 60 °C con spezie e un pizzico di miele, trascorso questo tempo, passarlo in padella in modo che la pelle diventi croccante e rilasci tutti i sapori e profumi.

Per le polpette: creare un impasto con uova e spezie e creare delle polpette. Avvolgerle nel pan-grattato impanando per poi friggerle fino a doratura.

Fondo: mettere il ritaglio di piccione in forno a 180 °C per 20 minuti, fino a che le ossa e le verdure non si sono bruciate. Preparare una casseruola dove andremo a posizionare le verdure, l'olio, le ossa e il vino e lasciare andare per 3 giorni. Al termine della cottura filtrare e lasciare ridurre finché non otterremo un prodotto lucido e liscio.

Crema al topinambur: tagliare il topinambur a julienne. Immergerli in acqua leggermente salata affinché rilasciano tutto l'amido. Cuocere il topinambur in acqua bollente, fino a coprirlo, finché non evapora tutta l'acqua. Aggiungere la panna a coprire e un goccio di latte. Quando l'evaporazione sarà terminata, frullare il composto e setacciare per ottenere una salsa vellutata.

Bieta: pulire le biette e metterle in padella con un goccio d'olio, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e coprirle per due minuti, aggiungere la zuppa di mandorle e completare con i tortelli e il crumble di miele *

* SECONDO DI CARNE

“Filetto di maiale in salsa agrodolce al miele millefiori”

Filetto di maiale / Asparagi / Carote / Salsa agrodolce al miele millefiori



Kevin Nissanka
Classe IV A ENO

I.P.S.S.E.O.A.
“Aurelio Saffi”,
Firenze (FI)

Ingredienti per 4 persone

480 g di filetto di maiale, 150 g di asparagi, 150 g di carote, 1 radice di zenzero, sale q.b., pepe q.b, olio EVO q.b

Per la salsa agrodolce: 250 g di miele millefiori, 4 baccelli di peperoncino, 150 ml di olio EVO, sale q.b, pepe q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Preparare la salsa agrodolce in una boule unendo miele millefiori, olio EVO, sale, pepe e peperoncino; lasciare la salsa a bagnomaria per ottenere una consistenza più liquida.

Tagliare i filetti fino ad ottenere quattro filetti da 120 grammi ognuno.

Sbucciare e tagliare le carote a julienne, lessarle per 3 minuti e metterle in acqua ghiacciata. Asciugarle e condirle in una boule con olio EVO, sale, pepe e zenzero tritato.

Pulire gli asparagi e tagliare l'estremità più dura del gambo; lessarli per 6 minuti e metterli in acqua ghiacciata, asciugarli e condirli in una boule con olio EVO, sale, pepe e zenzero.

Rosolare i filetti in padella per attivare la reazione di Maillard.

Mettere i filetti precedentemente rosolati in forno su una teglia con la carta forno a 180 °C per 10 minuti. Arrivati a 5 minuti dalla fine della cottura spennellare la salsa agrodolce sui filetti e lasciar ultimare la cottura in forno per i restanti 5 minuti.

Nel mentre che la carne riposa saltare le carote precedentemente marinate in zenzero e olio EVO e gli asparagi in due padelle diverse.

| Assemblare il tutto in un piatto piano: a destra del piatto disporre le verdure saltate a modo di torre di jenga e nel mezzo il filetto di maiale tagliato a tranci con la sua salsa agrodolce sopra e una spennellata di miele millefiori sopra ✨

* SECONDO DI CARNE

“Petto d’anatra laccato al miele di tiglio, salsa di ribes, patate”

Petto d'anatra / Miele di tiglio / Salsa di ribes / Patate affumicate allo zafferano



I.I.S. “Giovanni Giolitti”,
Torino (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per il petto: 2 petti d’anatra femmina, 10 ml olio EVO, 2 mazzetti aromatici (salvia, alloro, rosmarino), 30 g burro, 50 g miele di tiglio, sale, pepe nero in grani, pepe nero

Per la salsa di ribes: 80 g ribes, 10 g zucchero

Per le patate affumicate: 150 g patate, 20 ml olio EVO, zafferano in polvere, sale, pepe, legno di tiglio

Per il contorno: 4 cipolle bianche novelle piccolo, 10 ml olio EVO, sale, pepe

Per la guarnizione: ribes



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il petto: parare il petto di anatra e metterlo in una busta sottovuoto, aggiungere qualche grano di pepe, olio EVO, mazzetto aromatico. Sigillare e cuocere in CBT a 60 °C per 3 ore. Trascorso questo tempo scolarlo dall'acqua e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Per la composta: granare i ribes tenendone alcuni interi per la guarnizione. Cuocere in padella con lo zucchero, quindi frullare con un frullatore a immersione e passare allo chinois.

Per le patate: lavare le patate e metterle a bollire partendo da acqua fredda e sale. Una volta cotte, scolarle, lasciarle intiepidire, pelarle e passarle. Aggiungere lo zafferano sciolto in pochissima acqua e condire con olio, sale e pepe.

Per le cipolle: pelare le cipolle e rosolarle in padella con poco olio. Aggiungere acqua fredda, incoperchiare e portare a cottura. A fine cottura regolare di sale e pepe.

Per la finitura: estrarre i petti di anatra dai sacchetti sottovuoto, eliminare i grani di pepe e il mazzetto. Procedere con il nappage: rosolare prima con olio EVO e mazzetto aromatico, aggiungere del burro fresco e nappare la carne. Estrarre il petto dalla padella, asciugare con carta assorbente e pennellarlo con il miele di tiglio. Tagliare a metà nel senso della lunghezza.

| Disporre il petto nei piatti, accompagnare con la salsa di ribes e la cipolla. Disporre le patate montate nel piatto, metterle sotto una cloche e affumicare ✨

* SECONDO DI CARNE

“Lingotto di stinco di maiale al miele di castagno e sulla”

Lingotto di stinco di maiale al miele di castagno / Rostii di patate dell'alto viterbese / Carciofi romaneschi confit / Salsa barbecue nostrana



I.P.S.S.A.R.
“Ugo Tognazzi”,
Velletri (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per lo stinco di maiale: 600g di stinco di maiale, 150 g sedano, 150 g di carote, 150 g di cipolle, 20 g di paprika dolce, 50 g di miele di castagno, 200 ml di vino bianco secco, 30 g di senape rustica, 20 g di aglio, 20 g di rosmarino, 20 g di timo, sale e pepe q.b.

Per il rostii di patate e il carciofo romanesco: 250 g di patate dell'alto viterbese, sale, pepe e burro q.b., 4 carciofi romaneschi, 300 ml di olio EVO, pepe in grani, aglio e rosmarino

Per la salsa barbecue nostrana: 300 g di salsa di pomodori ristretta, 100 g di acqua, 70 g di zucchero, 60 g di miele di sulla, 50 g cucchiaini di aceto di mele, 2 cucchiaini di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere, 2 cucchiaini di senape, 2 cucchiaini di paprika dolce



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Far marinare lo stinco di maiale con il vino bianco, la paprica, il miele di castagno, il rosmarino, aglio timo, la senape, lasciare 3 ore. Trasferire lo stinco in una teglia, salarlo e peparlo aggiungervi la bronzoise di sedano carote e cipolle leggermente rosolata, aggiungere con 300 millilitri di acqua e coprire con un coperchio, lasciare cuocere per 10 ore a 90 °C. Trascorso questo tempo spolpare il maiale e far ridurre il fondo di cottura ricavato, aggiungere alla carne tutto il suo fondo ristretto, altro miele , altra senape e aggiustare di sale e pepe, stendere su una placca e raffreddare, appena freddo spolpare ricavando dei lingotti .

Sbucciare le patate gratarle con una grattugia e lasciarle in acqua fredda, sciacquare due o tre volte per togliere tutto l'amido, scolare e asciugare le patate.

Condire le patate con sale pepe olio e metterle in una padella antiaderente calda aggiungendo dei fiocchetti di burro mano mano che ce n'è bisogno coprire con un coperchio appena si sarà rappreso girare e lasciar cuocere dall'altro lato, aggiungendo sempre del burro a fiocchetti finché non risulta ben dorato.

Pulire i carciofi tagliarli a metà e privarli della peluria interna metterli in un pentolino con l'olio d'oliva aromatizzato con aglio pepe in grani e il rosmarino, cuocere con l'aiuto di una sonda a 95 °C per 30 minuti.

In un tegame versate la senape, il peperoncino e la paprika, unite l'acqua a filo mescolando per creare un composto cremoso e omogeneo. Unite il pomodoro ristretto, l'aceto, la salsa Worcestershire e lo zucchero. Emulsionate.

Mettete il tegame sul fuoco e fate cuocere la salsa per 15 minuti a fiamma bassa. Aggiungete il miele di sulla e proseguite la cottura per altri 15 minuti. La salsa si addenserà diventando abbastanza densa e viscosa. Toglietela dal fuoco, fatela intiepidire.

| Rigenerare il lingotto in forno insieme al roosti e al carciofo e servire salsando con la salsa barbecue ✨

* SECONDO DI CARNE

“Un bigolo all’anitra che si credeva un secondo”

Petto d’anatra CBT / Bigoli fritti / Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di tarassaco / Pesto di tarassaco / Rosoline / Mandorle / Crema di topinambur / Gel di vin brulé



Classe III AEM

I.P.S.S.E.O.A.

“Giuseppe Maffioli”,
Castelfranco Veneto (TV)

Ingredienti per 4 persone

Per il petto d’anatra al miele di tarassaco: 2 petti d’anatra, succo di arancia 100 ml, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di tarassaco 50 g, sale 15 mg, aceto di vino rosso 10 ml, scorza di mezza arancia, olio EVO q.b.

Per i bigoli soffiati aromatizzati al miele di tarassaco: farina 00 70 g, semola rimacinata di grano duro 70 g, uova 50 g, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di Tarassaco 20 g, olio di semi di arachidi per friggere 1L, sale q.b.

Per il pesto di tarassaco e mandorle: foglie di tarassaco giovani 100 g, rosoline 100 g, olio EVO 100 ml, mandorle tostate 60 g, Grana Padano DOP 60 g, sale q.b.

Per la crema di topinambur: topinambur 300 g, cipolla bianca 100 g, sale e pepe q.b, olio EVO q.b.

Per la gelatina di vin brulé: Piave Raboso DOC 200 ml, zucchero di canna 20 g, 1 scorza di arancia, 1 scorza di limone, 1 stecca di cannella, 1 chiodo di garofano, 1 anice stellato



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il petto d'anatra: parare il petto d'anatra e inciderne la pelle con un coltello affilato, creando un reticolo. Inserire nel sacchetto da cottura sottovuoto assieme al resto degli ingredienti, mettere sottovuoto. Cuocere a 58 °C per 2 ore in roner. Scolare dal liquido (conservandolo) e tamponare bene la carne. In una padella calda, rosolare il petto dal lato della pelle fino a renderla croccante e brevemente anche dall'altro lato. Rimuovere la carne e sfumare con il liquido di cottura per deglassare. Ridurre il fondo fino alla consistenza di sciroppo.

Per i bigoli: realizzare i bigoli inserendo farina e semola nella trafila per pasta. Sbattere le uova con il miele e unire il composto alle farine. Avviare la macchina in modalità impastamento, fino a ottenere un impasto sviluppato ma grezzo. Avviare la macchina in modalità trafila e trafilare i bigoli. Cuocere i bigoli in acqua salata (10 g sale / litro d'acqua) fino a un grado di cottura molto cotto (15 minuti circa). Scolare i bigoli, disporre su teglia gastronomica con silpat e fare asciugare in forno a 60 °C per 1 ora a valvola aperta. Friggere in olio caldo a 180 °C fino a ottenere dei bigoli gonfi e croccanti. Scolare su carta assorbente e salare leggermente.

Per il pesto di tarassaco e mandorle: mondare e lavare bene e più volte le erbe spontanee. Sbianchire le foglie di tarassaco e le rosoline in acqua bollente salata per 60 secondi, poi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scolare le erbe e asciugare bene. Inserire tutti gli ingredienti in un contenitore alto e stretto e frullare con frullatore a immersione fino a ottenere un pesto cremoso. Aggiustare di sale.

Per la crema topinambur: sbucciare e tagliare a pezzi di medie dimensioni il topinambur. Mondare e tritare finemente la cipolla. Soffriggere la cipolla in casseruola con olio EVO per qualche minuto. Unire il topinambur, sale, e coprire con acqua. Cuocere a fiamma media per circa 30 minuti. Frullare con frullatore a immersione e passare allo chinoise. Aggiustare di sale.

Per la gelatina di vin brulé: in una casseruola, scaldare il vino con le scorze di agrumi, le spezie e lo zucchero. Portare a leggero bollore e far ridurre di circa un terzo. Filtrare il liquido allo chinoise e aggiungere la gelatina idratata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata. Versare in un contenitore basso foderato con pellicola e abbattere in positivo per minimo 1 ora. Sformare e tagliare a cubetti da mezzo cm di lato.

| Disporre la crema di topinambur tiepida sul fondo di un piatto piano nero, formando un cerchio. Scaloppare il petto d'anatra e disporlo sopra la crema (4-5 fettine). Glassare abbondantemente il petto d'anatra con la riduzione del proprio fondo di cottura, utilizzando un pennello. Inserire il pesto di tarassaco e rosoline in una sac à poche senza beccuccio e disporlo a puntini attorno alla crema, lasciando una parte di circonferenza vuota. Inserire 3 cubetti di gel di vin brulé sparsi sopra alla crema di topinambur. Disporre i bigoli nella parte di circonferenza lasciata vuota, senza il pesto *

* SECONDO DI CARNE

“Anatra, funghi e cavolo nero, al miele di castagno”

Petto d'anatra / Terrina di funghi cardoncelli e cavolo nero /
Glassa dal miele di castagno e soia



I.P.S.S.E.O.A.
“S.P. Malatesta”,
Rimini (RN)

Ingredienti per 4 persone

Per il fondo: 800 g di carcassa d'anatra, 2 coste di sedano, 3 carote, 2 cipolle, salsa di soia q.b., miele di castagno q.b., olio, timo, 3 scalogni, pepe in grani, amido di mais q.b., 20 g di burro

Per l'anatra: 4 petti d'anatra (2 se grandi), burro, olio d'oliva, sale

Per la terrina: 300 g di funghi cardoncelli, 300 g di cavolo nero, timo q.b., burro, sale, miele di castagno q.b.

Per la laccatura: 50 g di salsa di soia, 50 g di miele di castagno



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il fondo d'anatra: mettere le carcasse in una teglia e tostarle in forno a 230 °C per 30 minuti con olio, miele, timo, scalogno, carote e cipolle. Trasferire il tutto in una pentola, aggiungere sedano, salsa di soia, pepe in grani e acqua. Quando il fondo è pronto, filtrare allo chinoise e rimettere sul fuoco. Preparare una soluzione di acqua e amido di mais e aggiungerla al fondo. Ridurre fino alla consistenza desiderata. Emulsionare con una noce di burro al momento dell'uso.

Per la terrina: sbollentare il cavolo nero per 1 minuto, poi raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Saltare i funghi tagliati finemente con burro. Assemblare alternando strati di funghi (con cimette di timo) e strati di cavolo nero (con spennellate di miele). Mettere la terrina in abbattitore e scaldare prima del servizio.

Per la cottura dell'anatra: incidere la pelle del petto e rosolarlo in padella tiepida con olio, dorandolo da entrambi i lati. A fine cottura, nappare con burro, timo e sale. Lasciar riposare per almeno 3 minuti.

Per la glassa: mescolare miele e salsa di soia, ridurre fino alla consistenza desiderata ✨

“Tournedos di maialino dei Nebrodi CBT al miele di sulla”

Tournedos di maialino dei Nebrodi CBT con crosta alla pantesca /
Salse al miele di sulla e arance / Panacea di verdure



Classe III CSE

I.S. “Ignazio e
Vincenzo Florio”,
Erice (TP)

Ingredienti per 4 persone

Arista di maiale 300 g, olive verdi 15 g, pomodori secchi 10 g, capperi 10 g, mandorle 10 g, pistacchi 10 g, miele di sulla 30 g, senape 10 g, salsa di soia 50 g, succo d’arancia 100 g, asparagi freschi puliti 60 g, 1 carciofo fresco, peperone giallo e rosso 80 g, zucca 60 g, aceto 15 g, miele di sulla 40 g, funghi champignon 50 g, acqua 20 g, amido precristallizzato 5 g, sale e pepe q.b.

| Per il tournedos: parare la carne; tagliare e aromatizzare con miele, zeste d’arancia, sale e pepe; avvolgere con pellicola dopo aver steso uno strato di croccante; cuocere a vapore a 82 °C per 20 minuti.

Per il croccante: tritare olive, pomodori secchi, capperi, mandorle e pistacchi.

Per le verdure: mondare e pulire le verdure; sbianchire e raffreddare in acqua e ghiaccio; saltare in padella con l’agrodolce di aceto, acqua e miele.

Per la salsa al miele: miscelare miele, soia e finocchietto selvatico e legare con amido precristallizzato.

Per la salsa all’arancia: mescolare succo di arance Navel, senape e amido precristallizzato.

| Posizionare il tournedos sul piatto. Disporre circolarmente le verdure all’agro. Aggiungere le salse al miele e all’arancia *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



“Rollè di coniglio, al miele d’acacia”

Rollè di coniglio / Olive taggiasche candite con miele di acacia / Purè



**Diego Mastroianni,
Luca Armenise,
Denny Castagna
e Giacomo Barillari
Classe IV B**

I.P.S.S.E.O.A.
“G. Casini”
La Spezia (SP)

Ingredienti per 4 persone

700 g di coniglio, 150 g di sedano, 200 g di cipolle, 150 g di carote, 100 g di olive taggiasche denocciolate, 1 uovo, q.b. foglie di cavolo, 100 g di zucchero, 50 g di focaccia, 50 g di parmigiano, 150 g di latte, q.b. di sale e pepe, 200 g di acqua, 150 g di miele di acacia, 50 ml di olio EVO

| Disossare il coniglio. Con gli ossi preparare un fondo: ungere, passare in forno fino a doratura, aggiungere sedano, carota, cipolla a pezzi e un poco di miele. Rosolare, coprire con ghiaccio e sobbollire a fiamma bassa.

Cuocere a vapore le foglie di cavolo, batterle e disporle unite su pellicola. Tritare la polpa, la focaccia bagnata nel latte, l'uovo e il parmigiano. Regolare di sale e aromi. Disporre l'impasto sulle foglie, formare un rollè e cuocere a vapore.

Candire le olive in un tegame con 200 millilitri di acqua e 100 g di miele. Portare a ebollizione e ridurre lentamente. Raffreddare e stendere. Filtrare e ridurre il fondo, regolare di sale.

Bollire le patate, scolarle, montarle con il burro, ammorbidire con latte caldo, regolare di sapidità.

| Tagliare il rollè a fette e rosolare da ambo i lati. Assemblare il piatto *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* SECONDO DI CARNE

“Dolceguancia, birra e tarassaco”

Guance di suino nero d'Abruzzo / Birra artigianale amara / Melata di bosco /
Patate rosse di montagna / Nocciole / Fegato grasso / Tarassaco



**Paolo Vinci e
Stefano Piccirilli
Classe IV B
Enogastronomia**

**I.P.S.E.O.A.
“G. Marchitelli”,
Villa Santa Maria (CH)**

Ingredienti per 4 persone

Per le guanciotte: guance di suino nero d'Abruzzo n. 4, birra artigianale amara 150 g, melata 70 g, sedano, carota, cipolla e scalogno 200 g, salvia, alloro, rosmarino, timo e pepe nero q.b., sale fino, pepe bianco e amido di mais q.b., olio EVO q.b.

Per la spuma di patate: patate rosse di montagna 200 g, panna fresca 200 g, sale e pepe bianco q.b., agar agar 0,7 g

Per la finitura della guancia di suino: melata di bosco 120 g, birra aromatica 120 g, brodo vegetale q.b., sale fino q.b., nocciole tostate 15 g, fegato grasso 50 g, burro anidro q.b., sale dolce q.b.

Cicoria selvatica e tarassaco: tarassaco 200 g, olio EVO 20 g, aglio rosso q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Pulire le guance e marinarle sottovuoto con la melata, la birra e gli elementi aromatici per 4 ore. Scolare le guance dalla marinatura, condire con sale e pepe, spolverare con amido di mais, e rosolare in padella da ambo i lati.

Separatamente rosolare gli elementi aromatici, unire alle guance e bagnare con il liquido della marinatura. Aggiungere il brodo vegetale e continuare la cottura per circa tre ore.

Nel frattempo cuocere le patate sottovuoto con la panna, passare al setaccio fine, regolare di densità aggiungere l'agar e portare a 80 °C.

Filtrare al colino fine, e versare nel sifone con due cariche di ossido di azoto e mantenere in caldo.

A cottura ultimata far intiepidire le guance nel liquido di cottura e successivamente sgocciolare e mantenere in caldo.

Filtrare il fondo di cottura e regolare di sapidità.

In una padella di rame far ridurre la melata e la birra, unire le guance e farle crogiolare nel liquido fino al completo assorbimento.

Nel frattempo cuocere in abbondante acqua salata il tarassaco e saltare in padella con l'olio EVO e l'aglio.

Scaloppare il fegato grasso dello spessore di mezzo centimetro e scottare in padella con poco burro anidro.

| Dressare il piatto disponendo in modo ordinato le guance ben glassate, adagiare sopra il fegato grasso con qualche granello di sale dolce la salsa e le nocciole, quindi unire il tarassaco e la spuma di patate ✱

* SECONDO DI CARNE

“Costolette d’agnello nostrano al miele dei Monti Lucretili”

Costolette d’agnello nostrano marinate al miele millefiori /

Cannolo di pane carasau con borragine selvatica e fiori in tempura



IMMAGINE NON DISPONIBILE

Convitto Nazionale,
Tivoli (RM)

Ingredienti per 4 persone

500 g di costolette d’agnello, 1 confezione di pane carasau da 100 g, 450 g di borragine fresca di campo, aglio, olio EVO

Per la marinatura: 30 g di miele millefiori, 5 g di senape, gocce di aceto di lamponi, gocce di whisky bourbon

Per la tempura: 30 g di farina di semola rimacinata di grano duro, 25 g di farina bianca di tipo 0, 30 g di amido di mais, 130 ml di birra chiara

| Marinare le costolette d’agnello con miele, aceto di lamponi, senape, salsa Worcester e poche gocce di whisky bourbon, per poi scottarle in padella con olio extravergine.

Friggere il foglio di pane carasau per pochi secondi per poi arrotolarlo formando un cannolo. Soffocare in padella la borragine con olio, aglio e sale per poi inserirla all’interno dei cannoli precedentemente assemblati.

| Infine guarnire il piatto con i fiori della borragine fritti in tempura e sale Maldon sulle costolette *

RICETTA
NON
DISPONIBILE
IN VIDEO



“Cosciotto di maialino da latte laccato al miele di castagno”

Cosciotto di maialino da latte laccato al miele di castagno /
Cipolla caramellata / Patate nocciola / Asparagi



I.P.S.A.R.
“Costa Smeralda”,
Arzachena (SS)

ALLERGENI

Sedano

TEMPO DI COTTURA

160 °C per 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

1,2 kg di coscia di maialino, 5 g di mix erbe aromatiche (timo, rosmarino), 50 g di miele di castagno, 10 g di succo di limone, 100 g di mirepoix, 5 g di aglio, 160 g di cipolla rossa, 30 g di zucchero di canna, 160 g di patate, 160 g di asparagi, 3 g di sale, 50 g di olio EVO, 15 g di aceto di vino rosso

| Dissossare la coscia di maialino, salare e unire le erbe aromatiche, legare con lo spago posare nella teglia con un po' di mirepoix sul fondo, cuocere in forno preriscaldato a 160 °C con sonda a 75 °C al cuore. A fine cottura laccare con una emulsione di miele e succo di limone. Lavare, mondare e pelare gli ortaggi, tagliare la cipolla in spicchi e condire con sale, zucchero di canna e aceto, imbustare sottovuoto con sacco da cottura e cuocere a 85 °C per 25 minuti.

Pelare le patate e formare con lo scavino delle perle che andranno sbianchite in acqua per 7-8 minuti. Pelare gli asparagi nella parte inferiore e tagliare a losanghe, sbianchire in acqua per 10 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio per preservare il colore. Terminare la preparazione ripassando gli ortaggi in sauté con olio EVO e aglio in camicia, salare.

| Dressare la preparazione come illustrato *



Guarda la ricetta
in video





* SECONDO DI CARNE

“Pancia di maialino al miele d’acacia, topinambur e cipolla”

Pancia di Maialino / Miele d’acacia / Topinambur / Cipolla



Classe V D

Istituto alberghiero
“Pellegrino Artusi”,
Forlimpopoli (FC)

ALLERGENI

Senape, latte, sedano

TEMPO DI ESECUZIONE

22 ore per la cottura
del maialino,
1 ora e 30 minuti generale

Ingredienti per 4 persone

Miele 50 g, pancia maialino 280 g, limoni 100 g, rosmarino 10 g,
senape 30 g, zenzero 20 g, ossa di maiale 200 g, burro 30 g,
sedano crudo 50 g, carote crude 300 g, 2 cipolla cruda 2g,
sale e pepe q.b, olio EVO 10 g, topinambur 150 g, parmigiano 25 g,
latte intero 40 g, patate crude 150 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la pancia di maialino: spennellare la pancia di maialino con il miele e mettere sottovuoto con zenzero, zest di limone, timo e rosmarino (condizionare al 100%). Mettere a cuocere a 70 °C per 20-22 ore.

Per il fondo: preparare il fondo Tostando delle ossa di maiale in forno a 220 °C per 15 minuti, aggiungere le verdure e cuocere altri 8 minuti. Mettere all'interno di una pentola, Mettere il ghiaccio è una graniture. Fare andare a fuoco basso per 5 o 6 ore, filtrare, lasciar ridurre e addensare con amido di kuzu o se non si ha maizena, legare con del burro è un po' di miele.

Per la cipolla: sbucciare e tagliare la cipolla a metà per il lato longitudinale. Mettere sotto vuoto con miele e olio, cuocere nel roner per 2 ore a 88 °C. Raffreddare, togliere dal sacchetto e asciugare bene. Aggiungere un pizzico di sale esternamente (poco prima della cottura così da favorire la reazione di maillard, se la si lascia a lungo con il sale le fa perdere acqua, quindi salare solo nel momento antecedente la cottura).

Su una padella bollente aggiungere un filo di olio di arachidi e farle fare la maillard.

Per la crema di topinambur: sbucciare topinambur e patate. Metterli sottovuoto al 100% con aglio, olio e un rametto di rosmarino, cuocere nello stessoroner delle cipolle così da risparmiare sui costi. In alternativa per tenere più amido bollire le patate e il topinambur con la buccia e sbuciate una volta cotti. Passare al passaverdure. In un pentolino aggiungere le patate con il latte fare cuocere un pochetto 1-2 minuti e iniziare ad incorporare il burro, Spegnere il fuoco e aggiungere il parmigiano (questo pure deve essere bollente durante il servizio altrimenti il burro si rassoda e diventa di una consistenza diversa da quella voluta).

Cotture

Togliere la pancia di maialino dal ronner, asciugare, salare e cuocere dal lato della cotenna in una padella rovente con olio di arachidi. Posizionare sopra la carne un peso così da favorire una doratura uniforme, dopo 2 minuti girare, lasciare andare altri 2 minuti e togliere dal fuoco. Preparare un intingolo per la cottura, facendo cuocere in un pentolino, senape, miele e burro 10 g. Laccare la carne e mettere in forno a 190 °C per 4 minuti. ripetere l'operazione per 2 volte.

| Posizionare la pancia di maialino sul piatto, a lato mettere una quenelles di purea al topinambur e finire mettendo nel lato libero la cipolla decorata con spuntori di senape e maggiorana ✱

* SECONDO DI CARNE

“Costine di mora romagnola laccate al miele di tiglio”

Costine di mora romagnola laccate al miele di tiglio / Sedano rapa /
Composta di peperoni rossi



**Classe 2F, Operatore
delle lavorazioni di
prodotti agroalimentari**

Fondazione ENGIM
Emilia-Romagna E.T.S.,
Ravenna (RA)

Ingredienti per 4 persone

Costine di Mora Romagnola n° 12, miele di tiglio 50 g, paprika in polvere 5 g, aneto 2 rametti

Crema di sedano rapa: sedano rapa 300 g, porro 50 g, latte 200 ml, panna 200 ml, olio EVO 30 gr, sale q.b.

Per la marinata: zenzero 50 g, aglio 1 spicchio, salvia 1 rametto, salsa di soia 100 gr, zucchero di canna 100 g, alloro 1 rametto, rosmarino 1 rametto, 2 chiodi di garofano, 1 anice stellato, 3 bacche di ginepro, sale alle erbe 3 g

Composta di peperoni rossi: peperoni rossi 250 g, miele di tiglio 75 g, zucchero di canna 75 g



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Per il sedano rapa: Pulire il sedano rapa e tagliarlo a cubetti. In una pentola aggiungere l'olio EVO e il porro e farlo rosolare.

Aggiungere il sedano rapa, il latte e la panna.

Cuocere fino a che il sedano rapa non si è ammorbidito. Infine frullare tutto il composto e aggiungere il sale.

Per la marinata: sbucciare lo zenzero e l'aglio e tagliarlo a fettine. Unire tutti gli ingredienti in una bowl. In una teglia disporre le costine e versargli sopra la marinata.

Metterle in una busta sottovuoto da cottura e cuocere in forno a vapore a 70 °C per 18 ore.

Toglierle dal sottovuoto e ripulirle dalla marinata.

Infine spennellarle con il miele di tiglio.

Rosolare in padella antiaderente con un pò di olio EVO.

Per i peperoni: lavare e tagliare a cubetti i peperoni. In una pentola aggiungere i peperoni, il miele di tiglio e lo zucchero di canna. Cuocere fino a quando il liquido non caramella. Invasettare.

| Comporre il piatto come illustrato ✱

* SECONDO DI CARNE

“Perle di drago”

Xiaolongbao (ravioli) ripieni d'anatra e cavolo cappuccio /
Perlage di prosecco e miele



Istituto Professionale
Paritario SAFI ELIS,
Roma (RM)

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto: 250 g di farina di tipo 00, 250 g di farina di tipo 0, acqua tiepida 200 ml
sale q.b., olio di semi q.b.

Per il ripieno: 450 g macinato di anatra, 1 cavolo cappuccio (o bambù), 40 g salsa di soia,
10 g zenzero, 1 spicchio d'aglio, olio di sesamo q.b., sale q.b., erba cipollina q.b., miele q.b.

Per il perlage di prosecco: 170 g di prosecco, 2 g agar agar, 200 ml olio di girasole



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Per il mio piatto perle di drago ho cominciato aggiungendo in planetaria la farina 00 e la farina 0, il sale e l'acqua ho lasciato impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Dopodiché l'ho impellicolato e lasciato riposare per 30 minuti.

Da parte ho pulito il petto d'anatra dividendo la pelle dalla carne e l'ho tagliata poi ho marinato la carne con miele, salsa di soia e un po' d'aglio. L'ho impellicolato.

Da parte tritare l'erba cipollina e tagliare il cavolo cappuccio

Nella pentola aggiungere l'olio di girasole e un po' d'olio di sesamo, lasciar rosolare l'erba cipollina, la pelle e poi la carne.

Aggiungerci un altro po' di miele e togliere la pelle, poi il cavolo cappuccio, una volta cotto con un ragno mettere da parte il ripieno.

Con il liquido ottenuto andiamo ad aggiungerci il succo d'arancia e lasciamo addensare.

Nel tritatutto andiamo ad aggiungere il tutto con la scorza di limone. Lasciamo tritare fino ad ottenere un ripieno omogeneo.

Infarinare il tavolo da lavoro e formare un filoncino con l'impasto per poi tagliarli e formare dei dischetti appiattire con il mattarello e andiamo a mettere il ripieno lo chiudiamo andando a formare un xiaolongbao.

Per il caviale di prosecco e quello di miele cominciamo pesando il prosecco e l'agar agar, mescoliamo e con in un pentolino portiamolo ad ebollizione. Con l'aiuto di una pipetta andiamo a formare il caviale nell'olio raffreddato precedentemente.

Li sciacquiamo con l'acqua fredda e li mettiamo da parte.

Nella padella adagiamo i nostri xiaolongbao con un filo d'olio e appena diventano dorati ci mettiamo un po' di acqua e lasciamo cuocere con il coperchio.

| Impostiamo mettendo prima la salsa di soia. Poi ci adagiamo i xiaolongbao, spargiamo un po' di erba cipollina e poi ci aggiungiamo il caviale prima quello al miele e poi con quello di prosecco decorando con quelle più grandi i nostri xiaolongbao. E il mio piatto è pronto! ✨

* SECONDO VEGETARIANO

“Cannolo di verza e verdure aromatizzate al miele”

Cannolo di foglie di verza ripieno di riso Carnaroli /
Verdure aromatizzate al miele



I.I.S.S. “A. Moro”,
Santa Cesarea
Terme (LE)

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla, 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 anice stellato, 2 grani di pepe, 2 bacche di ginepro, 120 g di funghi secchi, 4 foglie di verza, 200 g di riso Carnaroli, mezzo spunzale salentino (cipollotto), 80 g di pomodori secchi, 60 g di olive taggiasche denocciolate, 40 g di capperi dissalati, garum dei Romani q.b., 50 g di mielosa al peperoncino (miele millefiori e crema al peperoncino piccante), 25 g di fondo vegetale, 20 g di vino bianco, olio EVO q.b., sale q.b.



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Iniziamo la preparazione partendo dal fondo vegetale a freddo, mettendo i funghi secchi a reidratarli. Una volta aver tagliato le verdure, mettiamo in pentola con dell'acqua fredda le carote, il sedano, le bacche di ginepro, il pepe in grani, l'anice stellato e mettiamo sul fuoco a sobollire.

Nel mentre scottiamo leggermente la cipolla in padella e successivamente andiamo nel fondo. Prendiamo lo spunzale salentino e i pomodori secchi procedendo a fare dei tagli accurati, successivamente mettiamo in una padella un filo d'olio EVO e ci facciamo rosolare lo spunzale, a seguire ci mettiamo i pomodori secchi, le olive e i capperi, quando è tutto ben rosolato sfumiamo con il garum degli antichi Romani e aggiustiamo di sale. Mettiamo il composto in un bicchiere stretto e alto, frulliamo il tutto aggiungendo un po' di olio a filo e un cucchiaino di mielosa, successivamente setacciamo.

Prendiamo le foglie di verza, le laviamo e le lessiamo 2-3 minuti in acqua salata, successivamente andiamo subito in acqua e ghiaccio per far mantenere il colore verde dato dalla clorofilla e le asciughiamo. Adesso prepariamo una riduzione con la mielosa al peperoncino, il vino bianco e il fondo portandolo a consistenza desiderata.

Continuiamo la preparazione tostando il riso e salandolo subito, bagniamo direttamente con il fondo vegetale fatto in precedenza e pian piano portiamolo a cottura. A metà cottura aggiungiamo la salsa di spunzale, pomodori secchi, olive e capperi; quando è cotto al punto giusto, spegniamo la fiamma e mantechiamo esclusivamente con olio extravergine di oliva. Mettiamo il risotto in abbattitore in positivo e quando è ben freddo componiamo 4 cannoli con l'aiuto della pellicola cercando di eliminare più aria possibile, successivamente mettiamo la preparazione in abbattitore in negativo per far mantenere la forma desiderata.

A questo punto prendiamo la foglia di verza sbollentata e nel lato interno ci spennelliamo la riduzione fatta in precedenza, disponiamo il riso abbattuto e chiudiamo il cannolo. Adesso sigilliamo la portata in una padella antiaderente con un filo d'olio, successivamente mettiamolo in forno ventilato a 200 °C per 5 minuti.

| Infine impiattiamo a nostro piacimento e serviamo ✨



“Semifreddo al miele d’acacia, mango e ricotta”

Semifreddo al miele d’acacia / Mango / Ricotta

* DOLCE

Ricetta **PREMIATA**
di **Beatrice Mazzola**
Classe 3Hpas

Istituto “G. Galli”, Bergamo (BG)



Guarda la ricetta in video

YouTube

Ingredienti per 4 persone

Frolla al miele d'acacia: farina 200 g, zucchero 45 g, tuorli 45,3 g, miele d'acacia 64 g, burro 166,6 g

Inserto alla ricotta: ricotta 100 ml, panna 100 ml, zucchero a velo 30 g, acqua per reidratare la gelatina 15 g

Gelée al mango: polpa di mango 200 g, zucchero 20 g, gelatina in fogli 5 g, acqua per reidratare la gelatina 20 g

Bavarese al miele: latte 125 g, panna 125 ml, tuorli 40 g, miele d'acacia 30 g, gelatina in fogli 6 g, acqua per reidratare la gelatina 30 g

Glassa a specchio: latte condensato 105 g, sciroppo di glucosio 160 g, zucchero 160 g, acqua 75 ml, cioccolato bianco 160 g, gelatina in fogli 12 g

Frolla al miele d'acacia: Frolla al miele d'acacia: preparare la frolla sablé al miele d'arancio unendo il burro freddo e la farina in planetaria. Una volta che il burro si sarà distribuito uniformemente nella farina, aggiungere lo zucchero, il miele e per ultimi i tuorli. Lavorare il meno possibile. Ottenuta la frolla, formare un panetto e farlo solidificare in frigorifero. Dopo circa 2 ore, rimuovere la frolla, stendere e ricavare 4 gusci utilizzando stampi microforati da 9 cm ciascuno. Con la frolla restante ricavare dei piccoli dischi da 3 cm di diametro per la decorazione. Una volta ottenuti i gusci, riporli in abbattitore per circa 10 minuti, bucherellare e cuocere a 180 °C in forno statico fino a doratura (8-9 minuti).

Inserto alla ricotta: mettere la ricotta a sgocciolare in un setaccio per eliminare più acqua possibile, poi unirla allo zucchero a velo setacciato. A parte, prelevare 20 g di panna per sciogliere a fuoco basso la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda, quindi unirla al composto. Montare la restante panna e incorporarla. Versare il composto in uno stampo da 22 cm e far congelare.

Gelée al mango: unire zucchero e polpa di mango e frullare per ottenere un composto liscio. Prelevarne una parte, sciogliere al suo interno la gelatina idratata, poi riunire i due composti.

Bavarese al miele: scaldare il latte fino a 80 °C. A parte, unire miele e tuorli. Una volta che il latte sarà arrivato a temperatura, unirli al composto di miele e tuorli e portare tutto a 82 °C. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata e lasciar intiepidire. Montare la panna e unirla al composto quando sarà freddo.

Glassa a specchio: portare a ebollizione acqua, sciroppo di glucosio e zucchero. Raggiunti i 105 °C, versare lo sciroppo sul cioccolato bianco tritato e sul latte condensato, aggiungere la gelatina idratata ed emulsionare senza incorporare aria. La glassa dovrà riposare almeno 12 ore e sarà usata a 36 °C, scaldata a bagnomaria.

Montaggio: procurarsi stampi in silicone di circa 8 cm di diametro. Versare in ciascuno 30 g di bavarese e congelare per qualche minuto. Aggiungere un disco di inserto alla ricotta e uno di gelée al mango (6 cm ciascuno), poi coprire con la restante bavarese e congelare fino a completo rassodamento. Una volta congelati, glassare i semifreddi con la glassa portata a 36 °C a bagnomaria.

Su un piatto, ricoprire di pellicola un coppapasta da 10 cm, immergerlo nella crema di ricotta rimasta e appoggiarlo sul piatto. Creare degli spuntoni con la gelée di mango restante e adagiare il semifreddo leggermente decentrato ✨

* DOLCE

“Bavarese alla ricotta aromatizzata alla lavanda, al miele di melata”

Bavarese alla ricotta aromatizzata alla lavanda / Glassa al miele di melata / Biscuit all'arancia / Gelato / Mousse ai frutti di bosco / Crumble cacao e cannella



Antonella Rinaldi
Classe V B

I.I.S. “Gasparini - Righetti”,
Melfi (PZ)

Ingredienti per 4 persone

150 gr di latte intero, 100 g panna fresca, 40 g zucchero, 6 g gelatina in fogli, n. 2 tuorli, n. 1 bacca di vaniglia, 25 g ricotta vaccina lucana, q.b. di fiori di lavanda

Glassa a specchio al miele: 38 g di acqua, 40 g di miele lucano di melata, 100 di zucchero, 50 g di latte condensato, 58 g di cioccolato bianco, 5 g di gelatina

Biscuit all'arancia: 120 g di uova, 60 g di zucchero, 40 g di farina, q.b. di scorza di arancia

Gelato al miele: 170 g di latte, 23 g tuorlo, 35 g di miele, 25 g di zucchero, 85 g di panna, q.b di vaniglia

Mousse veloce ai frutti di bosco: 150 ml panna, 50 g di zucchero, 100 g frutti di bosco

Crumble cacao e cannella: 30 g di farina, 25 g di burro, 25 gr di zucchero, 10 gr di cacao amaro, q.b. di cannella in polvere



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Scaldare il latte e i fiori di lavanda. Reidratare la gelatina. Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi. Versare il latte filtrato a filo mescolando sui tuorli e rimettere sul fuoco. Mescolare continuamente finché la crema avrà raggiunto 85 °C. Unire la gelatina reidratata. Versare in una ciotola e appoggiare su un contenitore con acqua e ghiaccio per velocizzare il raffreddamento. Unire la ricotta setacciata poco per volta in modo omogeneo e infine aggiungere la panna semi montata in tre volte.

Per la glassa a specchio: portare a bollore acqua, miele e zucchero. Reidratare la gelatina. A parte mescolare cioccolato bianco e latte condensato. Aggiungere al composto lo sciroppo ottenuto in precedenza insieme alla gelatina e frullare il tutto.

Per il bjscuit all'arancia: montare le uova con lo zucchero e la scorza di arancia. Aggiungere la farina poco alla volta. Trasferire su una placca e cuocere a 170 °C per 10 minuti.

Per il gelato al miele: in un pentolino mescolare i tuorli con lo zucchero, la vaniglia e il latte. Portare il composto a 85 °C e aggiungere il miele. Successivamente lasciare raffreddare. Una volta raggiunti i 25 °C aggiungere la panna e mantecarlo nella macchina del gelato.

Per la mousse veloce ai frutti di bosco: frullare i frutti di bosco con lo zucchero. Montare la panna e unire la purea.

Per il crumble al cacao e cannella: impastare tutti gli ingredienti. Trasferire l'impasto in una teglia. Cuocere a 170 °C per 13 minuti.

| Una volta glassata la bavarese, posizionarla in un piatto con il crumble, i frutti di bosco gli spuntoni di mousse ai frutti di bosco, la quenelle di gelato e servire ✨

* DOLCE

“Om Ali al miele di erica”

Pane Rokak / Latte / Panna / Nocciole e pistacchi / Cocco /
Miele di erica / Cannella



Ibrahim Shams Alden
Classe IV A ENO

I.P.S.S.E.O.A.
“Aurelio Saffi”,
Firenze (FI)

Ingredienti per 4 persone

240 g di pane Rokak (pane non lievitato a base di farina 00), 250 ml di latte intero,
50 g di panna, 15 g di nocciole e pistacchi, 5 g di cocco; 40 g di miele di erica, cannella q.b.

| Riscaldare il pane Rokak nel forno, fino a quando non si presenterà di un colore oro. Una volta raffreddato, spezzare il pane Rokak in piccoli pezzi e collocarli dentro ad una pirofila per formare la base.

In una pentola far sobbollire il latte, la panna, il miele di erica e le spezie e aggiungere l'impasto al pane spezzettato. <Aggiungere la frutta secca e il cocco. Infornare la pirofila a 180 °C per 25 minuti.

| Una volta terminata la cottura, togliere dal forno e guarnire con miele di erica e cocco grattugiato. Servire caldo *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* DOLCE

“Cartellate di riso con miele di tiglio di tiglio”

Cartellate di riso con miele di tiglio / Codette / Fiori eduli



Antonio Lovecchio
Classe III A ENO

I.I.S. “A. Turi - I. Morra”,
Matera (MT)

VINO CONSIGLIATO

Un Franciacorta Satèn o uno Champagne Demi-Sec possono offrire un contrasto interessante grazie alla loro effervescenza e alla morbidezza al palato.

Ingredienti per 4 persone

4 cucchiaini di farina di riso, 4 cucchiaini di fecola di patate, 6 cucchiaini d'acqua, 50 g di zucchero.

Condimento: miele di tiglio bollente, codette, fiori di borragine e di tagete (detto anche “il garofano d'India”)

| Per preparare le cartellate di riso, unire le farine, l'acqua e lo zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto su una teglia e far asciugare, dare forma alla cartellata e completare la cottura.

| Infine, ricoprire con miele di tiglio caldo e decorare con codette e fiori eduli *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* DOLCE

“Mousse di ricotta con cialda al miele di ailanto”

Mousse di ricotta / Gelatina di sedano / Sedano candito / Pralinato di mandorle / Spugna alla vaniglia / Cialda al miele di ailanto



I.I.S. “Giovanni Giolitti”,
Torino (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per le mousse: 30 g di albumi, 60 g di zucchero, 30 ml di acqua, 180 g di ricotta piemontese, 100 ml di panna, 1 foglio di gelatina, vaniglia

Per la gelatina: 300 g di sedano verde, 30 g di zucchero, 1 foglio di gelatina, 1 g di agar agar

Per il sedano candito: 50 g di sedano, 50 g di zucchero, 50 ml di acqua, vaniglia

Per il pralinato: 50 g di mandorle bianche, 30 g di zucchero, 15 g di acqua, vaniglia

Per la cialda: 20 g di albume, 20 g di panna, 10 g di zucchero a velo, 10 g di miele di ailanto, 20 g di farina 00

Per la spugna: 50 g di uova, 17 g di zucchero, 12 g di farina “00”, 0,5 g di baking powder, vaniglia



Guarda la ricetta
in video

 YouTube



| Per la mousse: strizzare la ricotta quindi passarla al setaccio. Mettere la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda.

Preparare la meringa all'italiana: miscelare lo zucchero, la vaniglia e l'acqua e mettere al fuoco. Mettere gli albumi in planetaria. Appena lo sciroppo sarà arrivato alla temperatura di 121 °C, versarlo sugli albumi. Montare fino a completo raffreddamento. Incorporare la ricotta alla meringa all'italiana quindi aggiungere la gelatina scolata dall'acqua, strizzata e sciolta in forno a microonde. Semi-montare la panna e aggiungerla al composto. Versare negli stampi e abbattere la temperatura fino a completo congelamento.

Per la gelatina: lavare accuratamente il sedano quindi centrifugarlo. Miscelare il succo ottenuto con lo zucchero e scaldare. Alla temperatura di 40 °C aggiungere l'agar e portare ad ebollizione. Appena avrà bollito aggiungere la gelatina precedentemente idratata, scolata e strizzata. Versare negli stampi e abbattere la temperatura fino a completo congelamento.

Per il sedano candito: lavare il sedano, tagliare in brunoise. Sbollentare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Miscelare l'acqua, lo zucchero e la vaniglia. Portare ad ebollizione. Aggiungere il sedano, spegnere il fuoco e far raffreddare a temperatura ambiente.

Per il pralinato: tostare le mandorle. Con acqua e zucchero preparare un caramello e aggiungere le mandorle. Far raffreddare. Mettere nel Bimby e frullare fino ad ottenere il pralinato.

Per la spugna: miscelare tutti gli ingredienti e versare in un sifone il composto ottenuto. Caricare con una carica di gas e mettere in frigorifero per due ore. Trascorso questo tempo, caricare con un'ulteriore carica di gas e sifonare in bicchieri di carta col fondo bucherellato. Cuocere in forno a microonde alla massima potenza. Sfornare e far raffreddare capovolti. Estrarre la spugna dai bicchieri e farne dei piccoli pezzi.

Per la cialda: semi-montare la panna con lo zucchero e il miele. Aggiungere l'albume e miscelare. Aggiungere la farina. Spatolare in uno stampo e cuocere in forno preriscaldato a 140 °C per 5-6 minuti *

* DOLCE

“Cake con cremoso al caffè e semifreddo al miele di corbezzolo”

Cake / Cremoso al caffè / Crumble di noci / Semifreddo al miele di corbezzolo



I.P.S.S.A.R.
“Ugo Tognazzi”,
Velletri (RM)

Ingredienti per 4 persone

Cake: burro morbido 82% m.g. 125 g, zucchero di canna 125 g, bacca di vaniglia 0,5 g, sale fino 0,5 g, uova intere 125 g, farina 00 W 150-160 125 g, lievito chimico 2 g, caffè 3 g

Cremoso al caffè: panna 35% m.g. 250 g, zucchero semolato 41 g, tuorli 58 g, gelatina animale in fogli 2,5 g, pasta di caffè 52 g

Crumble di noci: farina 00 50 g, noci tritate 50 g, zucchero di canna 50 g, burro freddo 50 g, un pizzico di sale

Semifreddo al miele di corbezzolo

Crema pasticcera al miele di corbezzolo (160 g): latte intero 120 g, tuorli 24 g, miele di corbezzolo 24 g, amido di mais 6 g, bacca di vaniglia q.b.

Meringa italiana al miele di corbezzolo (80 g): acqua 10 g, zucchero semolato 25 g, miele di corbezzolo 25, albume 25 g

Panna montata (160 g): panna fresca 35% m.g. 160 g



Guarda la ricetta
in video





| Cake: montare il burro con zucchero, bacca di vaniglia e sale, aggiungere il caffè solubile sciolto, incorporare le uova una alla volta. Unire la farina setacciata con il lievito, versare negli stampi e cuocere.

Cre moso al caffè: portare a bollore la panna. Stemperare i tuorli con lo zucchero e cuocere fino a 84-85 °C. Aggiungere la gelatina ammorbidita e strizzata. Unire la pasta di caffè e mixare con un frullatore a immersione.

Crumble di noci: mescolare farina, noci tritate, zucchero e sale. Aggiungere il burro freddo a cubetti e sbriciolare con le dita fino a ottenere un composto sabbioso. Mettere in frigo per 30 minuti. Stendere su una teglia e cuocere a 160 °C (ventilato) o 170 °C (statico) per 15-20 minuti, mescolando a metà cottura.

Semifreddo al miele di corbezzolo. Preparare la crema pasticcera al miele: scaldare il latte con la bacca di vaniglia fino a sfiorare il bollore. In una ciotola, mescolare i tuorli con il miele e l'amido di mais. Versare il latte caldo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente. Riportare tutto sul fuoco e cuocere fino a quando la crema si addensa. Trasferire in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente.

Preparare la meringa italiana al miele: cuocere acqua, zucchero e miele fino a 121 °C. Quando il composto arriva a 117 °C, iniziare a montare gli albumi. Versare lo sciroppo a filo sugli albumi montati, continuando a montare fino al raffreddamento.

Montare la panna: montare la panna fino a una consistenza semi-montata (morbida e cremosa, non troppo ferma).

| Amalgamare la crema pasticcera con la meringa italiana, mescolando delicatamente con una spatola. Incorporare la panna montata con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versare negli stampi e congelare per almeno 6 ore prima di servire ✨

* DOLCE

“Ambrosia 2.0”

Semisfera di bavarese al Torcolato di Breganze DOC / Inserto di cremoso al miele di acacia DOP delle Dolomiti Bellunesi / Cioccolato bianco / Crumble di fregolotta trevigiana / Mou salato / Cialda al miele di acacia DOP delle Dolomiti Bellunesi



I.P.S.S.E.O.A.
“Giuseppe Maffioli”,
Castelfranco Veneto (TV)

Ingredienti per 4 persone

Per il cremoso al miele di acacia e cioccolato bianco. Per la crema inglese: latte intero 100 ml, panna fresca al 35% di grassi 100 ml, tuorli d'uovo 40 g, zucchero semolato 20 g. Per il cremoso: crema inglese 160 g, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP di acacia 75 g, cioccolato bianco 75, gelatina in fogli (oro – 200 bloom) 2g

Per la bavarese: panna fresca al 35% di grassi 350 g, Torcolato di Breganze DOC 125 ml, tuorli d'uovo 70 g, zucchero semolato 55 g, gelatina in fogli (oro – 200 bloom) 6 g

Per la fregolotta: farina 00 debole 75 g, farina di mandorle 75 g, burro 75 g, zucchero semolato 75 g, farina di mais fioretto 40 g, uova intere 40 g, mandorle tritate grossolanamente 30 g, lievito in polvere (baking) 3,5 g, sale 2 g

Per il mou salato al miele: panna fresca (35% m.g.) 200 g, zucchero semolato 100 g, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP d'acacia 50 g, succo di limone 3 ml, sale 3 g

Per la glassa a specchio gialla: zucchero semolato 150 g, sciroppo di glucosio 150 g, cioccolato bianco 150 g, latte condensato 100 g, acqua 75 ml, gelatina in fogli (oro – 200 bloom) 10 g, colorante alimentare idrosolubile giallo q.b.

Per la cialda al miele e per la decorazione finale: albume 50 g, zucchero a velo 50 g, farina 00 debole 50 g, burro 50 g, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP d'acacia 20 g, menta fresca foglie piccole (per la decorazione) 5 g, sale 2 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per il cremoso al miele di acacia e cioccolato bianco. Preparare la crema inglese: scaldare in una casseruola il latte e la panna. A parte, sbattere i tuorli con lo zucchero. Unire gradualmente la miscela di latte e panna ai tuorli, mescolando con una frusta. Versare nuovamente in casseruola e portare a 84 °C, a fiamma bassa e mescolando continuamente con la frusta. Idratare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Versare la crema inglese calda sul cioccolato bianco tritato (o in callets), aggiungere la gelatina strizzata e il miele, quindi emulsionare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versare il cremoso negli stampi cilindrici in silicone, fino a un'altezza di circa 1,5 cm e abbattere in negativo fino a completo congelamento (2 ore circa).

Per la bavarese: sbattere i tuorli con lo zucchero, portare a bollire un terzo del vino passito in una casseruola. Unire il composto di tuorli e zucchero al vino e cuocere fino a 85 °C, a fiamma molto bassa, mescolando con una frusta. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda e ben strizzata. Mescolare fino a completo scioglimento. Incorporare il restante passito, a temperatura ambiente. Semimontare la panna. Quando il composto raggiunge i 32 °C, unire delicatamente la panna semimontata.

Versare il composto negli stampi a emisfera fino a circa metà altezza, creare un leggero incavo con un cucchiaio e inserire l'inserto di cremoso al miele e cioccolato bianco congelato, quindi coprire con la restante bavarese e livellare con una spatola. Abbattere in negativo fino a completo congelamento (circa 2 ore).

Per la fregolotta: in planetaria con foglia (o a mano) lavorare insieme gli ingredienti secchi (tranne il sale) con il burro fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere gradualmente le uova sbattute con il sale, impastando brevemente fino a ottenere un impasto grezzo e sbriciolato. Abbattere in positivo per 30 minuti. Sbriciolare l'impasto su una teglia rivestita di carta forno o silpat, senza pressare le briciole. Abbattere nuovamente in positivo per 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C con valvola aperta e ventilazione media per circa 20 minuti, o fin a ottenere un composto ben dorato e croccante.

Per il mou salato al miele: preparare un caramello biondo con zucchero, acqua, miele e limone. Appena il caramello è pronto (circa 160° C), togliere dal fuoco e aggiungere molto gradualmente la panna quasi bollente insieme al sale, mescolando bene con la frusta; lasciare intiepidire a temperatura ambiente mescolando di tanto in tanto. Conservare in frigorifero coperto con pellicola fino all'utilizzo.

Per la glassa a specchio gialla: inserire in un contenitore alto e stretto il cioccolato e il latte condensato. Idratare la gelatina in acqua fredda. Inserire in casseruola acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e portare a 103 °C. Versare lo sciroppo nel contenitore con il latte condensato e il cioccolato. Emulsionare con un frullatore a immersione a campana aperta. Aggiungere la gelatina strizzata, il colorante (gradualmente, fino a ottenere la tonalità desiderata) ed emulsionare nuovamente a lungo, per alcuni minuti, a velocità minima.

* DOLCE

Coprire con pellicola a contatto e fare riposare in frigorifero a 4 °C per almeno 12 ore. Al momento dell'utilizzo rigenerare in microonde fino a una temperatura di 36 °C. Frullare con frullatore a immersione a bassa velocity per qualche minuto.

Disporre le semisfere congelate su una brillantiera, con sotto una teglia e colare la glassa sulle semisfere. Lasciare rapprendere la glassa per qualche minuto. Sollevare con una spatola e rimuovere le colature dal fondo. Conservare le semisfere in frigorifero a 4 °C fino al completo scongelamento.

Per la cialda al miele e la decorazione finale: mescolare l'albume con lo zucchero a velo e il miele. Aggiungere la farina setacciata e mescolare bene. Incorporare il burro fuso tiepido e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Stendere l'impasto nell'apposito tappetino decorativo in silicone a forma di foglia e di alveare. Cuocere in forno a 170 °C per circa 8-10 minuti o fino a doratura, Estrarre dallo stampo finchè il composto è caldo e fare raffreddare a temperatura ambiente.

| Creare una striscia di mou salato, decentrata rispetto al centro del piatto, utilizzando un pennello. Posizionare la semisfera glassata (e scongelata) sopra la striscia di mou. Aggiungere pezzi di fregolotta attorno alla semisfera, di dimensioni diverse. Decorare con cialde a forma di alveare e foglia appoggiate alla semisfera e qualche fogliolina di menta *

* DOLCE

“Cubotti di zucca speziati al miele di sulla”

Cubotti di zucca / Miele di sulla / Cremoso al caprino / Amaretti e salsa al mandarino



Classe III CSE

I.S. “Ignazio e Vincenzo Florio”,
Erice (TP)

Ingredienti per 4 persone

Zucca 400 g, cannella 3 g, miele di sulla 40 g, anice stellato 3 g, amaretti 50 g, noce moscata 2 g, panna Decib 75 g, cioccolato 30 g, caprino 25 g, latte intero 25 g, latte condensato 20 g (10 g latte, 10 g miele di sulla), gelecta 3 g, succo di mandarino 80 g, amido precristallizzato 3 g, vaniglia o vanillina 1 g

| Per la zucca: pelare e tagliare la zucca a cubotti; unire spezie, miele e succo di mandarino; cuocere in microonde alla massima potenza (900 Watt per 1 minuto); raffreddare velocemente la zucca.

Per il cremoso: riscaldare il latte con la vaniglia; sciogliere il cioccolato e mixare; aggiungere la gelecta, la panna in tre soluzioni e il caprino; dressare negli stampi a forma di quenelle; passare in abbattitore in negativo.

Per la salsa al mandarino: succo di mandarino e amido precristallizzato.

| Disporre sul piatto le quenelles di caprino, alternate ai cubotti di zucca passati precedentemente nella polvere di amaretto. Aggiungere la salsa al mandarino *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



* DOLCE

“Panna cotta al miele caramellato, timo e zafferano”

Panna cotta al miele caramellato, timo e zafferano / Pralinato di nocciole al pepe / Honeycomb / Gelato ai pepi



I.P.S.S.E.O.A.
“S.P. Malatesta”,
Rimini (RN)

Ingredienti per 4 persone

Panna cotta: 240 g miele di tarassaco, succo di 1 limone, 500 g di panna, 250 g latte intero, 10 g gelatina , 15 rametti di timo limone, buccia di 1 limone

Pralinato di nocciole al pepe: 150 g zucchero, 30 g acqua, 2 pepi lunghi, 150 g nocciole

Honeycomb: 100 g miele di tarassaco, 200 g zucchero, 8 g baking soda

Gelato ai pepi: 1100 g latte, 300 g panna, 340 g zucchero, 65 g latte in polvere, 4 grani di pepe lungo, 4 grani di pepe di timut, 60 g tuorli, 4 g stabilizzante/neutro

RICETTA
NON
DISPONIBILE
IN VIDEO

| Per la panna cotta: mettere in infusione il timo e le buccie di limone nella panna e latte. Nel frattempo iniziare a caramellare il miele e una volta raggiunto il giusto grado di caramellizzazione spremere mezzo limone all'interno per fermare la cottura ed evitare che bruci. Ora mischiare i due composti fino a quando il miele non sarà totalmente sciolto; aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in 5 volte il suo peso in acqua e mixare bene; filtrare all'interno degli stampi e abbattere fino a congelamento.

Per il pralinato: mescolare lo zucchero con l'acqua e le bacche di pepe lungo e far caramellare fino ad ottenere un bel colore dorato; aggiungere ora le nocciole e lasciar caramellare per qualche minuto; trasferire il composto su un silpat e lasciare raffreddare. Ora frullare il composto nel termomix fino ad ottenere una consistenza fine e cremosa.

Per l'honeycomb: far caramellare il miele e lo zucchero in un pentolino fino a raggiungere un caramello abbastanza chiaro; nel frattempo "stropicciare" un pezzo di carta forno all'interno di una ciotola. Una volta raggiunto il giusto grado di caramellizzazione aggiungere il baking soda e girare velocemente per 4 secondi. Versare il composto nella ciotola (attenzione perchè crescerà molto). Lasciare raffreddare.

Per il gelato: Versare il latte in una casseruola insieme alla panna, allo zucchero e al latte scremato in polvere. Ora tagliare a metà il baccello di vaniglia e raschiare i semi. Aggiungere sia i semi che il baccello nella padella, mescolare e poi far scaldare finché non inizia a sobbollire.

Nel frattempo trasferire il tuorlo d'uovo in una ciotola e mescolarlo con lo stabilizzatore. Ora, mescolando lentamente, aggiungere metà del liquido caldo ai tuorli. Una volta liscio, mescolando, versare di nuovo nella padella e poi far scaldare il composto fino a raggiungere gli 85 °C. Poi fatelo riposare in frigo per almeno 12 ore. Una volta fatto, versatelo in una gelatiera lasciare mantecare.

| Lasciare riposare per 30 minuti nel freezer e poi sarà pronto per essere servito ✨

* DOLCE

“Di fiore in fiore”

Composta di fragole con miele di acacia / Mousse allo yogurt e miele millefiori /
Cialda alveare / Crumble mandorle / Gel miele millefiori e limone / Frangipane
al miele millefiori o arancio



Classe V A

I.I.S. “Vergani - Navarra”,
Ferrara (FE)

Ingredienti per 4 persone

Composta di fragole: 200 g di fragole, 50 g di zucchero, 1/2 limone succo, 100 g di fragole per macedonia, n. 1 cucchiaino di miele di acacia

Mousse allo yogurt e miele: 150 g di yogurt greco, 50 g di miele millefiori, 50 g di acqua, 8 g di colla di pesce, 1/2 bacca di vaniglia, 250 g di panna montata

Cialda alveare: 40 g di burro, 10 g di zucchero a velo, 40 g di albume, 30 g di miele millefiori, 50 g di farina, polvere di limone

Crumble mandorle: 30 g di farina di mandorle, 30 g di farina debole, 30 g di zucchero di canna, 30 g di burro

Gel miele e limone: 125 g di succo di agrumi, 60 g di acqua, 60 g di miele millefiori, 4 g agar agar, q.b. di curcuma

Frangipane al miele: 30 g di zucchero, 80 g di miele millefiori o arancio, 100 g di burro, n. 1 uovo, 30 g farina, 100 g di farina di mandorle, scorza di 1/2 limone grattugiata



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Composta di fragole: tagliare le fragole a brunoise. Aggiungere lo zucchero e succo di limone e porre in casseruola. Portare a bollore e fare restringere. Raffreddare e inserire in sac-à-poche. Tagliare a brunoise le fragole per macedonia e condirle con un cucchiaino di miele d'acacia. Conservare per impiattamento finale.

Mousse allo yogurt e miele: scaldare in microonde miele, bacca di vaniglia, acqua, e colla di pesce precedentemente ammolata, finchè quest' ultima non sarà completamente sciolta. Unire lo yogurt e mescolare bene. Aggiungere una piccola parte di panna montata al composto di yogurt. Successivamente versare il tutto nella bowl contenente la panna semi montata, mescolando delicatamente con un leccapentole. Inserire in una sac-à-poche e riempire le quenelle e gli stampini a fiore in silicone. Tenere da parte un po' di mousse per l'impattamento. Farcire l'interno delle quenelle con la composta di fragole ed abbattere in negativo.

Cialda alveare: in una bowl, inserire il melange e ammorbidire in microonde. Aggiungere lo zucchero a velo, il miele, gli albumi, e infine la farina. Colare negli stampini a forma di alveare. Coprire uniformemente con polvere di limone ottenuta dalle scorze. Inserire in forno a 160 °C. Stampo piccolo per 4 minuti.

Crumble mandorle: in una bowl, versare le farine, lo zucchero e il melange. Impastare velocemente con le mani. Stendere in una placca e infornare a 160 °C per 17 minuti.

Gel miele e limone: scaldare succo, acqua, miele ed aggiungere l'agar agar. Portare a bollore per attivare l'agar agar. Aggiungere il colorante, abbattere in negativo. Mixare con mixer ad immersione ed inserire in uno sqweeze.

Frangipane al miele: in una bowl inserire zucchero e miele, aggiungere burro ammorbidito, mescolare, aggiungere l'uovo, le farine e la scorza di limone. Stendere negli appositi stampi o comunque ad un'altezza di circa 5 mm. Cuocere in forno a 170 °C per circa 10 minuti

| Per prima cosa sformare le quenelle e gli stampi a fiore e posizionarli su carta forno. Ideale sarebbe iniziare l'impattamento mezz'ora prima del servizio in modo che le mousse allo yogurt e miele millefiori abbiano il tempo di scongelare ed arrivare alla temperatura di servizio ottimale direttamente sul piatto di portata. In tal modo con il dessert congelato si procederà velocemente senza timore di rovinare la forma. Posizionare al centro del piatto il frangipane al miele millefiori e posizionarvi sopra un fiore di mousse, accanto posizionare un'altra quenelle. Aggiungere ai lati un po' di crumble alle mandorle e la macedonia di fragole dolcificata con miele di acacia. Terminare con il gel al miele e agrumi e la cialda alveare.

Spolverare il crumble con poco zucchero a velo e decorare con qualche petalo di fiore edibile e/o fogliolina di menta o melissa ✨

* DOLCE

“Bavarese al miele millefiori, gel di lamponi e kumquat”

Bavarese al miele millefiori / Gel ai lamponi / Kumquat



Federico Hu
Classe IV M

I.P.S.A.R.
“Luigi Veronelli”,
Casalecchio di Reno
Bologna (BO)

TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore e 30 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Medio / alto

Ingredienti per 4 persone

Latte 50 ml, miele millefiori 40 g, gelatina in fogli 4 g, tuorlo 20 g, sale 0,5 g, zucchero 15 g, panna 100 ml, zucchero a velo 20 g, lamponi freschi 50 g, acqua 150 ml, agar agar 2 g, zucchero 30 g, succo di limone 4 ml, kumquat 100 g, zucchero 25 g, miele 25 g, acqua 100 ml

Per decorare: thuille di pasta sigaretta, lamponi freschi, fiori eduli, miele



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la bavarese: sciogliere il miele nel latte; mescolare tuorli, zucchero e sale. Unire i composti e cuocere a 82°C. Fuori dal fuoco aggiungere la gelatina ammollata e raffreddare fino a temperatura ambiente. Unire la panna semimontata e mescolare delicatamente. Colare negli stampi di silicone ed abbattere in negativo.

Per la gelatina: cuocere a fuoco dolce acqua, limone, zucchero e lamponi. Frullare e passare al colino. Aggiungere l'agar agar e riportare ad ebollizione. Colare negli stampi di silicone ed abbattere in negativo.

Per i kumquat: tagliare a metà i mandarini cinesi e privarli dei semi. Sbollentarli tre volte partendo da acqua fredda. Dopo averli sbollentati, metterli in casseruola con acqua, zucchero e miele. Cuocerli a fuoco dolce per 5 minuti e lasciarli raffreddare nello sciroppo per almeno 2 ore.

| Disporre sul piatto mezzo disco di gel di lamponi; adagiare a fianco la bavarese. Disporre i kumquat sgocciolati dallo sciroppo. Nappare leggermente la bavarese con poco miele fuso. Guarnire con le thuille, alcuni petali di fiori eduli e lamponi freschi ✨

* DOLCE

“Pannacotta al miele di girasole”

Pannacotta al miele di girasole della Costa Toscana e timo /
Gelée al pompelmo e pepe rosa / Gel al lampone / Crumble Bourbon
e cialda al miele di castagno della Lunigiana DOP



**Alberto Scirli
e Pietro Vinattieri
III D Cucina**

I.I.S. “Francesco Datini”,
Prato (PO)

Ingredienti per 4 persone

Per la panna cotta: 500 ml di panna fresca (32% m.g.), 55 g di miele di girasole della costa toscana, 10 g di gelatina alimentare in fogli 200 bloom, 60 g di foglie di timo fresco

Per il gelée: 115 ml di succo di pompelmo, 15 ml di succo di limone, 25 ml di acqua, 95 g di zucchero semolato, 12 g di gelatina alimentare in fogli 200 bloom, bacche rosa q.b.

Per il gel: 200 g di purea di lampone, 2,5 g di agar agar, 20 g di zucchero semolato

Per il crumble: 60 g di farina di mais fioretto, 35 g di farina 00 180W, 30 g di nocciole in polvere, 43 g di zucchero, 60 g di burro, 2 g di lievito chimico in polvere, 1 baccello di vaniglia Bourbon

Per la cialda: 120 g di zucchero semolato, 80 g di miele di castagno della Lunigiana DOP, 6 g di bicarbonato

Per la tuile: 50 g di farina 00 180W, 50 g di zucchero semolato, 50 g di burro, 50 g di albume d'uovo

Per finire: lamponi freschi, zeste di pompelmo, menta fresca



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la panna cotta: mettere in infusione il timo nella panna a 50 °C, coprire con la pellicola e lasciare infondere 30 minuti, mixare e filtrare. Unire il miele e scaldare sulla fiamma, unire la gelatina precedentemente reidratata, passare al setaccio. Versarla negli stampi in silicone con l'ausilio di un colino a pistone, abbattere in negativo.

Per il gelée: ricavare il succo filtrato di pompelmo e limone e aggiungere l'acqua. Scaldarne la metà con la scorza e sciogliervi lo zucchero e la gelatina reidratata e ben strizzata; aggiungere il succo rimanente, le "scaglie" di peperosa e colare con un colino a pistone in uno stampo a spirale. Abbattere fino a completo congelamento, sformare.

Per il gel: mescolare l'agar agar con una frusta nella purea zuccherata, portare a 85 °C, raffreddare con pellicola a contatto, frullare al blender e mettere in un biberon.

Per il crumble: miscelare le polveri, aggiungere il burro freddo a cubi, sfarinare velocemente con le mani. Stendere su una teglia con silpat microforato, cuocere a 185 °C per 10 minuti

Per la cialda: setacciare il bicarbonato. Unire zucchero e miele in casseruola a fiamma bassa fino a raggiungere i 150 °C. Aggiungere il bicarbonato e mescolare velocemente, stendere su un foglio di carta forno.

| Preparare le tuile unendo tutti gli ingredienti. Cuocere negli appositi tappetini a 160 °C per 8 minuti. Impiattare armonicamente tutte le componenti ✨

* DOLCE

“Soufflé alla vaniglia, miele di arancio”

Soufflé alla vaniglia dal cuore di miele di arancio



I.I.S.S. “A. Moro”,
Santa Cesarea
Terme (LE)

Ingredienti per 4 persone

520 g di latte, 8 tuorli,
32 g di maizena, 180 g
di zucchero, 2 stecche
di vaniglia (solo polpa),
160 g di albume

Per i ramiken:

burro pomata q.b.,
zucchero semolato q.b.

| Iniziamo la preparazione facendo sobbollire il latte con la vaniglia, successivamente separiamo i tuorli dagli albumi. In una bastardella amalgamiamo bene i tuorli, l'amido e 135 grammi di zucchero, successivamente filtriamo il latte caldo, mescoliamo accuratamente e riportiamo a bollore fino a ottenere la giusta densità.

Nel frattempo cospargiamo con burro pomata e zucchero semolato i ramiken; in seguito mettiamo gli albumi e lo zucchero rimanente in una bastardella e montiamoli con una frusta fino ad ottenere una consistenza lucida e compatta. A seguire incorporiamo pian piano con una lecca pentole gli albumi alla crema, facendo dei movimenti rotatori dal basso verso l'alto così da non smontare gli albumi. Mettiamo il composto ottenuto nei ramiken, livelliamo il tutto con una spatola da pasticceria e con un fazzoletto puliamo i bordi. Inforniamo a 140 °C, ventilato per circa 15 minuti. Nel mentre sciogliamo il miele a bagno maria e inseriamolo in una salsiera.

| Infine, nel caso di un servizio di fronte al cliente, con la lama di un coltello in acciaio andiamo ad incidere un taglio verticale e versiamoci il miele all'interno *



Guarda la ricetta
in video

YouTube



“Cian ieri e oggi”

Cian di farina di castagne e ricotta della Val di Vara /
Gelato al miele di castagno / Streusel / Limone candito



**Diego Mastroianni,
Luca Armenise,
Denny Castagna
e Giacomo Barillari**
Classe IV B

I.P.S.S.E.O.A.
“G. Casini”
La Spezia (SP)

Ingredienti per 4 persone

Per il gelato: panna fresca 250 g, latte 250 g, miele di castagno 80 g • **Per lo streusel:** farina di castagne 160 g, farina di riso 60 g, burro 100 g, zucchero 70 g, 1 uovo, q.b. sale • **Per il limone candito:** 1 limone, zucchero 70 g, acqua 200 g, miele di castagno 50 g • **Per i cian:** farina di castagne 400 g, acqua 750 g, ricotta della Val di Vara 250 g, olio q.b.

| In una bowl mettere la farina di castagne, quella di riso, il burro, lo zucchero e il tuorlo, impastare, formare un panetto e raffreddare. Passare con una grattugia a fori grandi su una teglia e cuocere per 6 minuti a 160 C°. In un pentolino scaldare la panna, il latte e il miele di castagno, poi abbattere negativo in un bicchiere per pacojet.

Per i cian: in una bowl mescolare la farina di castagne, l'acqua, un pizzico di sale fino ad ottenere una densità abbastanza fluida, quindi cuocere sul tipico testo di ferro.

Preparare la farcia: mescolare la ricotta, miele di castagno, lo zucchero e il rosmarino tritato. Spalmare il composto sul cian, arrotolare e porre in frigo. Tagliare la scorza di limone a cubetti, con un po' di parte bianca, e cuocerla in un pentolino con sciroppo di zucchero e miele fino a ottenere uno sciroppo denso.

| Montare il piatto con i diversi ingredienti *



Guarda la ricetta
in video



* DOLCE

“Dolci siciliani”

Crespelle di riso catanesi

Crespelle di riso fritte / Miele millefiori o zagara / Zucchero a velo



Istituto Omnicomprensivo
“C. A. Dalla Chiesa”,
Caltagirone (CT)

Ingredienti per 4 persone

600 ml di latte, 300 g di riso,
150 g di farina 00, 200 g
di miele millefiori o zagara,
60 g di zucchero semolato,
10 g di lievito di birra o per
dolci (facoltativo), scorza
di un'arancia grattugiata,
un cucchiaino di sale,
cannella q.b., zucchero
a velo q.b., olio per friggere



Guarda la ricetta
in video

YouTube

| Portare a bollire il latte, aggiungervi il sale e il riso e cuocere a fiamma bassa fino a quando non sarà assorbito dal riso. Se il riso non apparisse molto cotto dopo avere assorbito il latte, aggiungere acqua calda e proseguire con la cottura.

Togliere quindi il riso cotto dal fuoco e, una volta tiepido, aggiungervi la farina, lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia e il lievito di birra sciolto in un po' di acqua tiepida. Impastare per bene, coprire la massa con una pellicola e lasciare lievitare per un paio d'ore.

Una volta che il preparato delle crespelle di riso sarà lievitato, staccare dei tocchetti da esso e modellarli in tanti cilindretti spessi quasi un dito e lunghi 4-5 cm.

Friggere le crespelle di riso a fuoco basso in abbondante olio caldo, rigirandole di tanto in tanto, è consigliato fare la prima cottura uscendole ancora bianche, poi completare la cottura fino a farle ben dorare, e riporle su carta assorbente in modo che perdano l'olio in eccesso.

| Trasferire le crespelle di riso catanesi su di un piatto da portata e guarnirle con miele caldo stemperato con un po' d'acqua e con una spolverata di zucchero a velo misto a un po' di cannella *

Cassatelle di ricotta fritte

Cassatelle siciliane alla crema di ricotta / Miele di zagara per la rifinitura

Ingredienti per 4 persone

300 g di farina 00, 50 g di zucchero, un pizzico di sale, 50 g di strutto (oppure burro),
1 tuorlo d'uovo, scorza grattugiata di un limone o arancia, 100 ml di vino Marsala,
500 g di Ricocrem (oppure leggete qui la ricetta crema di ricotta di pecora),
50 g di gocce di cioccolato, cannella in polvere q.b., olio per friggere q.b.,
zucchero a velo q.b., miele q.b.

| Preparazione della pasta: setacciate la farina e miscelatela allo zucchero, insieme a un pizzico di sale. Fate largo al centro e aggiungetevi dentro lo strutto (o il burro ammorbidito a temperatura ambiente), la scorza di limone o arancia e il tuorlo. Quindi impastate, versando poco per volta il vino Marsala, fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico. Alla fine formate un panetto liscio, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per circa un'ora.

Per il ripieno: se avete a disposizione la ricotta di pecora zuccherata Ricocrem siete già a buon punto, altrimenti dovrete preparare la crema di ricotta da zero seguendo questa ricetta: fare asciugare la ricotta almeno un giorno, poi aggiungere per ogni 500 grammi di ricotta 125 grammi di zucchero a velo e un pizzico di cannella frullare o setacciare, in seguito in entrambi i casi, dovete unire le gocce di cioccolato alla vostra crema, utilizzando un cucchiaino di legno. A quel punto, il ripieno delle cassatelle di ricotta sarà pronto.

Trascorso il tempo, passate a comporre le cassatelle: riprendete l'impasto dal frigo e stendetelo con il mattarello, dovrete ottenere una sfoglia spessa non più di 4-5 millimetri. Con un coppapasta oppure utilizzando una tazza ricavate dei dischetti, al centro dei quali disporrete la crema di ricotta. Ripiegate quindi l'impasto ricavando dei bei panzerotti che sigillerete con i rebbi della forchetta. Un consiglio: se abbattute in negativo si evita la fuoriuscita della ricotta in cottura.

Scaldare l'olio a una temperatura di 160 °C. Friggete le cassatelle siciliane nell'olio bollente fino a che non si dorano bene da entrambi i lati. Quindi scolatele e mettetele ad asciugare sulla carta assorbente. Le tradizionali vanno passate subito nello zucchero semolato oppure lasciate raffreddare un paio di minuti, quindi cospargete le cassatelle fritte con lo zucchero a velo aromatizzato con un po' di cannella.

| Servitele ancora tiepide con sopra un filo di miele e un pizzico di cannella ✨

* DOLCE

“Goccia di sole”

Frolla al miele di acacia varesino DOP / Namelaka / Gelée al mandarino /
Mousse di cream inglese e cioccolato / Glassa di cioccolato



Classe 5APE

I.S. “G. Falcone”,
Gallarate (VA)

TEMPO DI ESECUZIONE

5 ore

GRADO DI DIFFICOLTÀ

Difficile.

Serve molta pazienza per comporre il piatto, se possibile, è consigliabile realizzarlo in coppia, necessaria precisione e attrezzatura adeguata.

Ingredienti per 4 persone

175 g farina 0, 25 g tuorli, 300 g miele di acacia varesino DOP, 4 g di lievito per dolci, 40 ml olio di semi, 400 ml panna, 100 ml latte, 425 g cioccolato bianco, 35 g colla di pesce 700 ml, succo di mandarino tardivo ciaculi, 210 g zucchero, 150 g sciroppo di glucosio, 100 g latte condensato, q.b. colorante alimentare, 125 ml acqua, q.b. fiori spontanei, 1 bustina di vanillina



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Frolla al miele: rompere uova ed aggiungere miele, mescolare con una frusta aggiungere olio e poi vanillina e lievito per dolci Versiamo la farina un po' alla volta e lavoriamo l'impasto con le mani fino a formare un panetto sodo e non appiccicoso. In base alla grandezza delle uova, possiamo lievemente modificare la dose della farina.

Lasciare riposare in frigo poi formare dei dischi e cuocere a 160 °C per 15 minuti.

Namelaka: mettere il cioccolato bianco in una ciotola e scioglierlo nel microonde o a bagnomaria fino a quando sarà perfettamente fuso.

Nel frattempo mettiamo in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina per circa 5-10 minuti. Scaldiamo il latte in un pentolino e facciamo sfiorare il bollore. Mettiamo la gelatina, ben scolata e strizzata, nel latte caldo e mescoliamo per scioglierla. Versiamo il latte nel cioccolato bianco fuso e mescoliamo fino ad avere un composto liscio e ben amalgamato Incorporiamo la panna fresca, fredda di frigorifero, e mescoliamo bene fino ad avere un composto omogeneo. Poi inserire nella sac-à-poche.

Geléé al mandarino tardivo: per la gelatina di mandarino prendere dei mandarini che spremeranno molto bene sino a ricavare almeno 700 millilitri di succo. Con un colino a maglie strette filtrato molto bene in modo da eliminare tutti i semi o i pezzetti di polpa.

Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda per circa 10-15 minuti e, nel frattempo, prendete un pentolino dove mettete a scaldare lo zucchero semolato con metà del succo di mandarini. Mescolate velocemente con l'aiuto di un cucchiaino sino a quando tutto lo zucchero non sarà sciolto. Appena il liquido sarà caldo strizzate la colla di pesce e aggiungetela, avendo cura di farla sciogliere completamente.

Incorporate il resto del succo di frutta e lasciate raffreddare.

Mousse base crema inglese: per preparare la mousse al cioccolato come prima cosa tritate il cioccolato fondente e trasferirlo in una ciotola. In un tegame antiaderente versate i tuorli, il miele e il latte e mescolate con una marisa. Accendete il fuoco e mescolate in continuazione con un frustino morbido. La cottura sarà rapida, dovrete raggiungere gli 82 °C (utilizzare un termometro da cucina).

Appena sarà cotta versate sul cioccolato e mescolate con il frustino fino a che sarà completamente fuso. La crema dovrà risultare lucida. A questo punto lavoratela con un mixer a immersione fino a che non sarà liscia e lucida.

Adesso montate rapidamente la panna che dovrà essere molto morbida (non a neve). Unitene poca all'interno della crema al cioccolato e mescolate con una frusta per unificare la densità. Aggiungete la panna restante in altre 2 volte mescolando energicamente dal basso verso l'alto.

Glassa a specchio: tritate il cioccolato e, a parte, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Mettete acqua (i 75 g), zucchero e sciroppo di glucosio e portateli alla temperatura di 103 °C (se non avete il termometro: dovrete portarli a pieno bollore). Mettete il cioccolato tritato

* DOLCE

in un contenitore alto e stretto, adatto al minipimer, quindi versateci sopra prima il latte condensato e poi lo sciroppo. Strizzate delicatamente la gelatina, unitela al composto e poi emulsionate a lungo con il minipimer, a velocità bassa, tenendo il contenitore leggermente inclinato per evitare di formare bolle d'aria. Unite anche il colorante e mixate ancora. La glassa a specchio è pronta, usatela a una temperatura di 36 °C.

| Prendere lo stampo e mettere uno strato di mousse e mettere in abbattitore, quando è congelato tirare fuori e mettere un bordo di namelaka con al centro la gelée al mandarino al mandarino, coprire con altra namelaka e infine il biscotto di frolla, e congelare, una volta perfettamente congelato glassare e servire con alcune decorazioni *

* DOLCE

“Cucciuleddi al miele”

Cucciuleddi e sorbetto all'arancia / Crema inglese /
Mandorle tostate / Frutta fresca a piacere

MIELE MILLEFIORI



I.P.S.A.R.
“Costa Smeralda”,
Arzachena (SS)

ALLERGENI

Glutine, uova, lattosio,
frutta a guscio

TEMPO DI ESECUZIONE

1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA

155°C per 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: farina 200 g, strutto 40 g, zucchero 15 g • **Per la farcia:** miele 500 g, semola 100 g, scorza d'arancia 5 g, mandorle e noci 50 g, cannella 2 g • **Per il sorbetto:** arancia pelata a vivo 600 g, scorza d'arancia 5 g, succo d'arancia 300 g, neutro 3 g, glucosio 30 g, zucchero 70 g, courvoisier 20 g • **Per la crema inglese:** latte 330 g, uova tuorli 140 g, zucchero 100 g, mandorle 100 g, panna fresca 170 g

| Preparare la pasta violata e lasciarla riposare per 30 minuti. In casseruola portare a temperatura il miele, a bollore unire la semola e far cuocere 5 minuti. Unire il resto degli ingredienti e far cuocere ancora pochi minuti. Raffreddare in abbattitore. Preparare uno sciroppo con il succo d'arancia, lo zucchero e il glucosio. Arrivati a 80 °C, unire il neutro e spegnere il fornello. Unire il liquore e le arance pelate a vivo. Inserire in un bicchiere del Pacojet e abbattere in negativo. Portare il latte e la panna a 90 °C e unire i filetti di mandorla. Abbattere a 35 °C. Preparare il composto di uova e zucchero, unire i liquidi senza le mandorle e cuocere sino a 82 °C, abbattere in positivo.

| Dressare la preparazione come da foto illustrata, unire a piacere della frutta fresca o del coulis di frutta *



Guarda la ricetta
in video

YouTube

* DOLCE

“Luna di miele”

Bavarese al cocco e miele di acacia aromatizzata alla menta e lime /
Gelée mango e ananas / Crumble al cocco e biscuit senza glutine



**Giada Liviero e
Rachele Tellatin**

I.I.S. “Almerico Da Schio”,
Vicenza (VI)

Ingredienti per 4 persone

Biscuit morbido senza glutine: 165 g albumi , 75 g zucchero, 75 g miele di acacia, 150 g fecola, 110 g tuorli

Crumble al cocco: 50 g burro, 100 g farina di cocco, 50 g zucchero, un pizzico di sale

Gelée di ananas e mango: 150 g ananas fresco, 150 g mango fresco, 90 g zucchero, 6 g gelatina, qualche goccia di succo di limone

Bavarese alla menta e lime (dose minima): 200 g latte di cocco, 60 g tuorli, 30 g miele di acacia, 30 g zucchero, 53 g cioccolato bianco, 8 g gelatina, 200 g panna semi-montata, menta, lime

Alveare in pasta sigaretta: 10 g burro morbido, 10 g zucchero, 10 g albume, 10 g farina



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Per il biscuit: mescolare il miele con i tuorli, far schiumare in planetaria gli albumi aggiungendo lo zucchero. Continuando a montare aggiungere la fecola e lasciar quadruplicare il composto. A mano aggiungere tuorli e miele. Stendere l'impasto in una teglia munita di carta da forno aiutandosi con una spatola; infornare a 220 °C per circa 7-8 minuti.

Per il crumble: mescolare il burro freddo con lo zucchero ed il sale; aggiungere la farina continuando ad amalgamare il composto a mano. Aiutandosi con un setaccio a fori larghi distribuire il crumble in una teglia con carta da forno ed infornare a 160 °C per circa 15 minuti.

Per la gelée: tagliare a cubetti la frutta fresca e, a fuoco lento, far rilasciare il succo. Frullare e riportare sul fuoco con l'aggiunta di zucchero e limone. Una volta portato a bollore, fuori dal fuoco aggiungere la gelatina, precedentemente reidratata, mescolare bene e riporre in frigorifero fino all'utilizzo.

Per la bavarese: Mescolare i tuorli con lo zucchero ed il miele. Portare a bollore il latte di cocco aromatizzandolo con menta e lime in infusione. Versare il latte sul composto di tuorli aiutandomi con un colino cinese, mescolare e riportare sul fuoco fino ad arrivare ad una temperatura di 83-85°C. Togliere dal fuoco e versare sul cioccolato bianco, mescolare e continuando aggiungere anche la gelatina precedentemente reidratata. A completo raffreddamento aggiungere la panna semi-montata.

Per l'alveare: mescolare il burro con lo zucchero, aggiungere gli albumi ed infine la farina. Stendere il composto sull'apposito tappetino in silicone ed infornare a 180 °C per circa 5 minuti. Lasciar raffreddare completamente.

| Colare all'interno degli stampi in silicone la bavarese e chiudere il tutto con uno strato di biscuit. Lasciar abbattere completamente. Sformare la monoporzione e rifinire con lo spray velluto bianco. Nel piatto scelto creare un fondo di crumble al cocco, adagiarvi sopra la monoporzione e riempire la parte cava di quest'ultima con la gelée al mango e ananas che si userà poi per creare movimento e colore all'interno del piatto. Finire il tutto con qualche spuntone di bavarese, qualche foglia di menta e l'alveare in pasta sigaretta ✨

* DOLCE

“Cremoso al miele d’acacia”

Cremoso al miele di acacia / Coulis di frutti di bosco/
Crumble al rosmarino/ Gelato alla nocciola del piemonte



**Alessandro Rondelli
e Alessio Ferrero
Classe V Alberghiero**

I.I.S. “F. Albert”,
Lanzo Torinese (TO)

Ingredienti per 4 persone

Per il cremoso: 300 ml latte, 300 ml panna, 200 g miele di acacia, 6 g gelatina, 200 g tuorlo

Per la coulis: 200 g di frutti di bosco, 100 g di zucchero

Per il crumble: 160 g burro, 160 g farina, 160 g zucchero, 3 rametti di rosmarino tritato

Per il gelato alla nocciola: 500 ml di latte intero, 250 ml di panna fresca, 150 g di zucchero, 4 tuorli d’uovo, 100 g di pasta pura di nocciole

Per la decorazione: 50 g di lamponi freschi, 50 g di more fresche, menta, nocciole



Guarda la ricetta
in video

You Tube



| Iniziare con la preparazione del cremoso: ammollare la gelatina in acqua fredda. Scaldare sul fuoco il latte e la panna. In una ciotola sbattere il tuorlo e il miele, girando con una frusta. Unire il tutto, con anche la colla di pesce, e mettere il composto negli stampi ad alveare, su teglia bassa. Posizionare in abbattitore a -18 °C. Una volta congelato, sformarli e posizionare due alveari già nel piatto da servizio, conservandolo in frigorifero.

Procedere con la realizzazione della coulis: in un pentolino mettere i frutti di bosco e lo zucchero. Cuocere per circa 15 minuti, dopodiché frullare e setacciare la crema. Metterla in un biberon in frigo. Continuare con il crumble. Su un banco da lavoro unire burro e zucchero. Impastare, poi aggiungere il rosmarino tritato e la farina a pioggia. Impastare tutto e disporlo su teglia con carta da forno. Cuocerlo in forno a 160 °C per 15 minuti, girandolo spesso.

Preparare il gelato partendo da una base di crema inglese: in un pentolino, scaldare il latte a fuoco medio. In una ciotola separata, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versare il latte caldo sul composto di uova e zucchero, continuando a mescolare. Trasferire il tutto nuovamente nel pentolino e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente, fino a quando la crema arriverà a 82 °C. Aggiungere la pasta di nocciole mescolando bene fino a ottenere una miscela omogenea.

Lasciar raffreddare completamente la miscela in frigorifero per almeno 2-3 ore, o finché sarà ben fredda. Versare la miscela nella macchina e mantecare il gelato, fino a ottenere un gelato cremoso. Una volta che il gelato è pronto bisogna conservarlo in freezer a -18 °C.

| Assemblare il piatto, nel quale è già presente il cremoso, aggiungendo la coulis di frutti di bosco in alcuni spazi dell'alveare. Decorare con il crumble, i frutti di bosco, la menta, le nocciole e il gelato *

* DOLCE

“Frolla alla cannella e bavarese al miele di sulla”

Frolla alla cannella con purea di mele / Crema alle mandorle /
Bavarese al miele e zafferano



Marta Luciani,
Maria Trappetti,
Dea Napolini,
Leticia Fiorelli e
Giada Filippucci
Classe IV B ENO

I.P.S.E.O.A.S.C.
“G. De Carolis”,
Spoleto (PG)

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla: farina 00 30 g, farina di mandorle 20 g, uova 50 g, burro 25 g, zucchero a velo 20 g, cannella q.b.

Per la bavarese miele e zafferano: tuorli 40 g, zucchero 40 g, latte 240 g, cioccolato bianco 80 g, gelatina 5 g, panna 240 g, miele di sulla 40 g, zafferano 1 bustina

Purea di mele: mele 2, menta q.b, zucchero di canna 120 g, burro 40 g

Cialde decorative dolci: zucchero a velo 50 g, albume 50g, farina 50 g



Guarda la ricetta
in video





| Come prima cosa andremo a preparare la pasta frolla: tagliare il burro a cubetti e versare in una ciotola. Aggiungere poi lo zucchero a velo e la cannella e lavorare il composto con le mani o con una frusta sino ad ottenere una crema. Unire poi le uova.

Mescolare bene. In seguito versare la farina tutta in una volta e impastare con le mani, possibilmente fredde. Non appena la farina sarà stata assorbita trasferire il composto su un piano e impastare molto velocemente sino a che non risulterà omogeneo. Ora formare un panetto e avvolgerlo nella pellicola. Utilizzando poi un mattarello stendere allo spessore desiderato. Infine conservare in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzarla.

Ora proseguiremo con la realizzazione della bavarese al miele e zafferano.

Occorre montare i tuorli d'uovo e lo zucchero in una bastardella.

Versare il latte caldo (85 °C) sulla massa montata e miscelare bene con una frusta.

Unire la copertura sciolta nel forno a microonde e la gelatina idratata e strizzata.

Far raffreddare fino a 40 °C e incorporare delicatamente la panna semi-montata.

Far iniziare il procedimento di gelificazione raffreddando la massa in abbattitore, mescolando di tanto in tanto. Versare in uno stampo pluri-porzione, oppure in stampi monodose di silicone o in bicchierini. Abbattere la temperatura in positivo. Sformare sui piatti di servizio e guarnire con miele e zafferano.

Infine andremo a realizzare la purea di mele. Mettere le mele in una padella profonda con fondo antiaderente e aggiungi lo zucchero di canna, burro e menta. Lasciare cuocere coperto a fiamma moderata per 15 minuti circa e ogni tanto mescola. Dopo 15 minuti le mele dovrebbero risultare morbide quindi puoi schiacciarle. Infine occorre far asciugare le mele ancora per 5 minuti senza coperchio.

| Per la preparazione delle decorazioni unire i tre ingredienti: zucchero a velo, albume e farina, a piacere possiamo aggiungere un colorante alimentare ✱

* DOLCE

“Riso al latte e cascata di miele di edera”

Riso al latte / Canditi / Mandorle / Crumble di recupero / Cascata di miele



I.I.S. “Remo Brindisi”,
Lido degli Estensi (FE)

Ingredienti per 4 persone

1/2 L di latte intero, 30 ml di miele (di edera o millefiori), 100 g di mandorle con la buccia, 150 g di riso Carnaroli, 5 g di vaniglia in crema, un pizzico di cannella, scorza di 1 limone, scorza di un’arancia, 60 g di canditi misti, 40 g di cioccolato fondente

Ingredienti per la pasta frolla: 100 g di farina 00, 50 g di burro, 25 g di zucchero a velo, 7 g di tuorli

Per la decorazione nel bicchiere: 100 ml di miele, 100 g di zucchero semolato

Ingredienti per la pasta sigaretta: 25 g di albumi, 25 g di burro, 25 g di zucchero a velo, 25 g di farina 00



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Per la pasta frolla: disporre la farina a fontana, mettere lo zucchero a velo setacciato, il burro a fiocchetti e al centro i tuorli. Impastare velocemente fino ad ottenere un impasto liscio, coprire e porre in frigorifero per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, “grattugiare” la pasta attraverso una maglia larga (setaccio o mandolino) e cuocere in forno a 180 °C per 12 minuti.

Per la pasta sigaretta: mescolare aggiungendo in maniere alternata: farina setacciata, burro fuso, zucchero a velo, albumi, fino ad ottenere un composto liscio. Con l'apposito tappetino in silicone, formare dei nidi d'ape, cuocere in forno per 5 minuti a 170 °C e lasciar raffreddare.

Per le gocce di cioccolato: sciogliere il cioccolato e temperare. Formare delle piccole gocce e lasciare raffreddare.

Per le mandorle: in una casseruola mettere le mandorle ed il latte e portare a bollore. Scolare, spellare la metà delle mandorle e tostare la buccia; conservare le mandorle per realizzare il secondo piatto; l'altra metà invece tritarla al cutter.

Per la cottura del riso: riportare a bollore il latte con le mandorle tritate, unire il riso, la cannella, il miele, la vaniglia e cuocere per 18 minuti. Togliere dal fuoco e unire i canditi tagliati a pezzetti e la metà delle scorze grattugiate degli agrumi. Raffreddare, unire le gocce di cioccolato, confezionare delle sfere e mettere in frigorifero.

Per il crumble: tritare la pasta frolla insieme alle bucce tostate.

| Con il miele e lo zucchero, rifinire i bordi del bicchiere. Inserire all'interno il crumble e 3 sfere di riso. Nell'imboccatura del bicchiere adagiare la cialda a nido d'ape. Servire a tavola e passare con un brik colando il miele sopra la cialda, che coli a cascata sopra il riso al latte. disporre la salsa al caramello nel piatto, adagiarsi sopra la sfera di riso al latte, decorare con crumble, alveare di pasta sigaretta e la rimanente scorza di agrumi grattugiata ✨

* DOLCE

“Sciame di dolcezza al miele d’acacia”

Crema Namelaka alla mandorla / Alveare croccante /
Mousse alla mandorla / Cioccolato / Miele di acacia



**Luca Manca e
Francesco Bisconti
V C Enogastronomia**

I.I.S. “Presta Columella”,
Lecce (LE)

Ingredienti per 4 persone

Crema Namelaka alla mandorla: cioccolato bianco 150 g, gelatina in fogli 3 g, mandorla in pasta 40 g, latte 120 g, panna fresca 220 g

Alveare croccante: albume 50 g, burro 35 g, farina 35 g, maizena 30 g, miele di acacia 20 g

Mousse alla mandorla: 2 albumi, zucchero 120 g mandorla in pasta 80 g, panna fresca 400 g, mousse al miele e polline 2 albumi, zucchero 80 g, miele di acacia 100 g, panna fresca 400 g, polline 30 g

Copertura: cioccolato al limone 200 g, cioccolato fondente 100 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Crema Namelaka alla Mandorla: sciogliamo il cioccolato bianco, la mandorla in pasta e la gelatina con il latte caldo usando un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungiamo la panna fresca fredda e mescoliamo delicatamente. Lasciamo raffreddare il composto in frigorifero per tutta la notte.

Alveare croccante: sciogliamo il burro e aggiungiamo albume, farina, maizena e miele. Frulliamo il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; versiamo l'impasto in uno stampo e cuociamo a 160 °C per 3-4 minuti, fino a ottenere una consistenza croccante.

Mousse alla mandorla: montiamo gli albumi con lo zucchero fino a ottenere un composto denso e lucido. Semimontiamo la panna in un'altra ciotola. Mescoliamo la mandorla in pasta con la panna, poi uniamo delicatamente gli albumi. Utilizziamo questa mousse come base nello stampo.

Mousse al miele e polline: montiamo gli albumi con lo zucchero fino a ottenere un composto ben fermo. Separatamente montiamo il miele per renderlo più denso. Semimontiamo la panna e uniamo delicatamente alla panna gli albumi. Aggiungiamo il polline tostato e mescoliamo bene.

Composizione dessert: in uno stampo a semisfera, stendiamo uno strato di mousse alla mandorla, aggiungendo un inserto di frutti di bosco e coprendo con la mousse al miele e polline. Congeliamo il tutto per 24 ore.

Copertura: una volta estratto il dessert dallo stampo, copriamo con il cioccolato al limone sciolto. Decoriamo con strisce di cioccolato fondente quando la copertura al limone si è solidificata.

| Sistemiamo la crema namelaka alla mandorla al centro del piatto, creando un letto liscio a forma di lacrima. Posizioniamo sopra la semisfera del dessert, decoriamo con la crema ai frutti di bosco e aggiungiamo le decorazioni scelte; infine completiamo con una spolverata di polline tostato per un tocco elegante e aromatico ✨

* DOLCE

“Panna cotta e bavarese al miele di lavanda”

Bavarese e panna cotta al miele di lavanda / gelato al miele di castagno ed essenza di camomilla / Cioccolato bianco bruciato



Classe VD

Istituto alberghiero
“Pellegrino Artusi”,
Forlimpopoli (FC)

ALLERGENI

Latte, uova

TEMPO DI ESECUZIONE

2 ore e 30 minuti

TECNICHE DI COTTURA

Cottura a bagnomaria
(convenzione)
risultato concentrazione,
camomilla
(bollitura, convenzione)
risultato concentrazione

Ingredienti per 4 persone

Panna sterilizzata 197 g, latte di vacca pastorizzato 102 g, latte di vacca in polvere 4 g, zucchero (saccarosio) 4 g, destrosio 2 g, miele di lavanda 54 g, neutro 0,4 g, miele di castagno 16 g, gelatina 11 g, cioccolato bianco 40 g, bacche di vaniglia 3 g, uova 20 g, sale fino 1 g, spray effetto velluto 30 g, sale Maldon 1 g, fiori di rosmarino 2-3 fiori, fiori secchi di camomilla 10 g, succo di limone 3 g, acqua 150 g



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Gelato al miele: frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una miscela omogenea (latte 62 ml, panna 17 ml, miele di lavanda 11 g, saccarosio, latte magro in polvere, destrosio e neutro per gelati a freddo). Versare nel bicchiere del Pacojet e abbattere in negativo. Una volta completamente congelato, pacossare per due volte prima di servire.

Nota: se si utilizza un neutro a caldo, il composto va prima riscaldato per attivare la stabilizzazione.

Panna cotta al miele di castagno: reidratare la gelatina in acqua fredda (4 g). In un pentolino, scaldare la panna (100 ml) con il miele di lavanda (33 ml) e la vaniglia (togliendo i semi dal baccello e unendo ambe le parti al composto di latte) senza portare a ebollizione. Togliere il baccello di vaniglia e aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino a completo scioglimento. Versare il composto negli stampi monoporzione a forma di alveare e raffreddare in frigorifero fino a completa gelificazione.

Bavarese al Miele di castagno: reidratare la gelatina in acqua fredda. In un pentolino, scaldare il latte (80 ml) con il tuorlo (40 g), il miele (32 g), la vaniglia (metà del baccello spolpato) e il sale, mescolando costantemente fino a 82 °C (crema inglese). Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino a completo scioglimento. Lasciare raffreddare il composto fino a circa 30 °C. Semi-montare la panna e incorporarla delicatamente alla crema inglese. Colare negli stampi in silicone a forma ovale e congelare fino a completa stabilizzazione.

Una volta congelato sformare coprendo due parti della bavarese, spruzzare sopra lo spray effetto velluto così da avere effetto ape, essendo la bavarese gialla e le righe fatte con lo spray colore nero.

Preparare l'infuso: porta l'acqua a ebollizione, aggiungi la camomilla e lascia in infusione per 10 minuti. Filtrare. Sciogliere il miele (10 g) in un pentolino, unisci l'infuso di camomilla e il miele di lavanda. Mescola a fuoco basso finché il miele è completamente sciolto.

Aggiungere il limone: unisci il succo di limone e mescola bene. Quando ritorna a bollire porre dentro 3 g di gelatina ogni 100 millilitri di prodotto. Far raffreddare e mettere in una caraffa.

Caramellizzare il cioccolato bianco: in forno a 180 °C fino a doratura.

| Mettere la panna cotta alla base del piatto, a lato posizionare la finta ape e a fianco il gelato. Nei punti vuoti mettere il cioccolato bianco bruciato e i fiori di rosmarino, ultimare con l'essenza di camomilla ✨

* DOLCE

“Ricordo di Sardegna”

Biscottino di semola / Miele di corbezzolo / Crema pasticcera al pecorino sardo / Meringa italiana



Alice Biondini
Classe III

Istituto Professionale
Paritario SAFI ELIS,
Roma (RM)

Ingredienti per 4 persone

Biscottino di semola: burro 68 g, strutto 68 g, scorza di agrumi q.b., zucchero a velo 112 g, bicarbonato 2,5 g, tuorlo 81 g, farina di riso 150 g, farina di semola 100 g, farina di mandorle 22 g

Cuore: miele di corbezzolo 135 g, tuorli 135 g, colla pesce 6 g, panna semimontata 350 g

Crema pasticcera al pecorino sardo: latte 250 g, panna 62,5 g, pecorino sardo 80 g, tuorli 75 g, amido di riso 22,5 g, burro 25 g

Meringa italiana: acqua 30 g, zucchero semolato 100 g, albume 62,5 g, zucchero semolato 25 g

Preparazione finale: panna semimontata 350 g, mascarpone 350 g, crema pasticcera al pecorino 150 g, meringa italiana 150 g, gelatina animale in fogli 10 g

Assemblamento: mousse al pecorino 1000 g, cuore al miele di corbezzolo 4 pezzi, biscottino di semola 4 pezzi, fiori eduli q.b., miele di corbezzolo q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Biscottino di semola: montare in planetaria con foglia il burro, lo strutto, la scorza e lo zucchero a velo. Unire a filo i tuorli. Unire tutte le polveri. Stendere il composto e farlo riposare. Copparlo e cuocerlo a 165 °C per 15-20 minuti.

Cuore: portare il miele a 121 °C. Intanto far montare i tuorli in planetaria con frusta. Versare il miele a temperatura sui tuorli creando una pate a bombe. Semimontare la panna. Fondere la gelatina ammorbidita in un cucchiaino di panna, aggiungere alla pate a bombe e terminare con la panna. Stampare e mettere in abbattitore in negativo.

Crema pasticcera al pecorino sardo: portare a bollore latte e panna. Mescolare con una frusta i tuorli con il pecorino, e l'amido di riso. Versare latte e panna sui tuorli. Riportare sul fuoco. Con una sonda raggiungere circa gli 85 °C. Fuori da fuoco aggiungere il burro tagliato a cubetti. Abbatte.

Meringa italiana: portare il tutto a 121 °C. Montare l'albume aggiungendo a pioggia la piccola parte di zucchero. Quando lo sciroppo sarà a 121 °C versarlo a filo molto delicatamente. Lasciar raffreddare in planetaria fino a 27 °C.

Preparazione finale: porre la gelatina animale in acqua e ghiaccio. Semimontare la panna. Unire delicatamente al mascarpone. Unire molto delicatamente (basso verso l'alto) la crema pasticcera. Unire la meringa italiana. Sciogliere la gelatina in parte del composto al microonde. Unire al composto.

| Riempire la metà di uno stampo in silicone di mousse al pecorino sardo con l'aiuto della sac-à-poche. Inserire il cuore al centro. Porre altra mousse e livellare con una spatola francese. Lasciar abbattere in negativo. Quando la semisfera si sarà rassodata e potrà essere stampata procediamo all'impattamento: sbricioliamo il biscottino di semola, poniamo la semisfera e decoriamo con miele di corbezzolo e fiori eduli ✨

* DOLCE

“Pera d’incanto 3D”

Biscuit al pistacchio / Purea di pere / Mousse di ricotta / Glassa al cacao /
Crumble di cannella / Croccante al pistacchio / Cioccolato / Miele di agrumi



Giorgia Romeo
Classe V Arte bianca
e pasticceria

I.P.S.S.E.O.A.
“Giovanni Falcone”,
Giarre (CT)

ALLERGENI

Glutine, uova, latte e derivati,
frutta a guscio

TEMPO DI ESECUZIONE

1 ora e 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

Biscuit al pistacchio: albume 91 g, zucchero a velo 50 g, farina di pistacchio di Bronte DOP 50 g, uova intere 41 g, farina 170W 40 g, zucchero semolato 33 g, tuorli 26 g, sale 1 g

Cuore di pera: purea di pere 80 g, dadolata di pere 40 g, liquore di pere cosce 20 g, miele d’ape nera 15 g, zucchero semolato 10 g, destrosio 10 g, pectina 5 g

Mousse di ricotta: ricotta di pecora 256 g, panna semi-montata 166 g, miele di agrumi di ape nera sicula 50 g, destrosio 20 g, colla di pesce 3 g

Glassa pinguino: burro di cacao 250 g, cioccolato bianco 250 g, colorante giallo, verde, nero q.b.

Crumble alla cannella: burro 55 g, farina 00 55 g, zucchero di canna 55 g, pistacchio di Bronte DOP 27 g, cannella 1 g, sale 1 g

Croccante al pistacchio: cioccolato bianco 55 g, pasta di pistacchio di Bronte DOP 33 g, corn-flakes 16 g

Cioccolato plastico: cioccolato fondente 25 g, miele di agrumi di ape nera sicula 5 g, zucchero a velo q.b.

Dressing al miele: miele di agrumi di ape nera sicula 50 g, succo di limoni 15 g, zafferano q.b.



Guarda la ricetta
in video

YouTube



| Operazioni preliminari per preparare la mise en place

Per il cuore di pera: lavare, mondare e tagliare le pere, una parte in modo grossolano (vanno mixate), l'altra a brunoise per ottenere una dadolata omogenea e precisa di pere.

Per la mousse di ricotta. Far sgocciolare la ricotta e ammolare la colla di pesce in 15 grammi di acqua fredda.

Per il cioccolato plastico: tritare grossolanamente il cioccolato fondente con un coltello.

Operazioni di cottura e/o preparazione

Per la preparazione del biscuit: montare gli albumi con lo zucchero, versare tutte le polveri in una bacinella e amalgamare, aggiungere le uova e i tuorli, mescolare il tutto ed infine incorporare gli albumi precedentemente montati, mescolare il composto dal basso verso l'alto delicatamente e versare dentro un tappetino di silicone. Infornare a 200 °C per 8 minuti su di una teglia gn forata. Una volta sfornato il biscuit, spruzzare con il liquore di pera e spolverare con lo zucchero semolato (affinché la preparazione si aromatizza e trattienga l'umidità).

Per il cuore di pera: Prendere la pera tagliata grossolana e frullarla, ottenendo così una purea. Aggiungere ad essa zucchero, destrosio e pectina, portando la purea ad una temperatura di 50 °C (per attivare la pectina). Togliere dal fuoco, aggiungere la brunoise di pera ottenutasi in precedenza, infine concludere con l'alcol alle pere e il miele di agrumi di ape nera sicula.

Per la mousse di ricotta: riporre la ricotta precedentemente scolata in una casseruola ed incorporare il miele e il destrosio. Scaldare il tutto fino alla temperatura di 50 °C rimestando con cura. Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata, mixare il tutto ed aggiungere la panna semi-montata.

Per la glassa pinguino: sciogliere il burro di cacao, aggiungere il cioccolato bianco e i coloranti. Mixare la glassa affinché venga liscia, senza inglobare aria.

Per il crumble alla cannella: versare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia. Sabbiare gli ingredienti. Una volta pronto il composto, stendere su una teglia gn forata e cuocere in forno alla temperatura di 180 °C per 20 minuti, mescolare il crumble durante la cottura in modo da ottenere una cottura omogenea.

Per il croccante al pistacchio: sciogliere il cioccolato bianco e aggiungere la pasta di pistacchio, incorporare dunque i cornflakes sbriciolati.

Per il cioccolato plastico: sciogliere il cioccolato precedentemente tritato a bagnomaria o al microonde. Aggiungere un cucchiaino di acqua e due cucchiaini di miele. Spolverare sul banco da lavoro dello zucchero a velo.

* DOLCE

Versare sul banco il cioccolato con il miele e l'acqua. Lavorare fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Realizzare il peduncolo.

Per il dressing al miele: Spremere un limone per ottenerne il succo, aggiungere una bustina di zafferano. Scaldare il miele al microonde e versarlo caldo nel succo di limone. Ottenuto il composto riempire una pipetta.

Operazioni di finitura e presentazione del piatto

Per la mousse di ricotta: inserire la mousse di ricotta all'interno dello stampo tridimensionale in silicone a forma di pera. Formare la camicia con la mousse, abbattere, e con una sac à poche inserire successivamente il cuore di pera. Completare versando la restante mousse e chiudere la pera con un disco di biscuit precedentemente coperto con il croccante al pistacchio. Abbattere a -40 °C per 20-25 minuti circa. Finiti i tempi di abbattimento, sformare la pera e immergerla nella glassa pinguino, posizionarla quindi su un piatto girevole per facilitarne la colorazione con l'aerografo.

| Infine nell'apposita assiette mettere il dressing di miele e limone, posizionare sopra la pera e completare con il crumble alla cannella e pistacchio, finire il dressaggio e adagiare sulla pera il peduncolo finale *



Indice delle ricette

ANTIPASTI

Sgombro laccato al miele d'arancio	20
Carpaccio di maialino nero lucano al miele di melata.....	22
Tartare di Chianina IGP al miele di girasole.....	23
Fave e cicorie, pane di cristallo e sferificazione di miele.....	24
Pan brioche con acciuga di Sciacca al miele millefiori	25
Insalata di trota salmonata, al miele di tarassaco.....	26
Cannolo alla rapa rossa mantecata al miele millefiori	28
Dalla Cina alle Dolomiti... con tappa a Treviso	30
Petto d'anatra al miele d'acacia.....	32
Il giardino di Onofrio.....	34
Capesame al miele di acacia	36
Bon bon di pollo speziati con miele di acacia	38
Quenelles di ricotta di pecora a km 0 guarnite al miele.....	39
Tacchino, robinia e zafferano, il piacere dei contrasti	40
Carpaccio di gamberi all'aneto, al miele di girasole	42
Tartelletta di pasta fillo, essenzial di miele e cannella	44
Ricciola marinata al miele di astragalo dell'Etna	46
Sfere di caprino ripiene di miele millefiori	48
Sinfonia di primavera	50
Arancino a doppio strato al miele di eucalipto	52
Cestino di pasta fillo laccato al miele di castagno.....	54
Ceviche di ricciola al miele di corbezzolo	56
Pan caciato con ristretto di miele millefiori e d'acacia.....	58
Anguilla laccata al miele di barena con sale di Comacchio	60

Battuto al coltello di pecora, con salsa al miele di corbezzolo	62
Rosa di dentice marinato, con miele d'arancio	64
Spuma di mortadella con gelatine al miele di coriandolo	66
Illusione	67

PRIMI PIATTI

Tortelli di pecorino in zuppa di mandorle, miele di sulla	68
Gnocchi di patate viola, erborinato, con miele di castagno	70
Finto spaghetti al peperone crusco e miele di colza	71
Risotto al basilico, crema di fave, caprino fresco, miele di acacia	72
Risotto cacio pepe, miele di erica e colatura di alici	74
Vulcano dolce-amaro	76
Tortelli di anatra ai due mieli	79
Alveare di pasta, canocchie e burro acido con miele di asfodelo	80
Bottoni alle vinacce, al miele di castagno	82
Gnocchi di patate del Pignone e miele di erica (<i>piatto vegetariano</i>)	83
Fagottini con caprino, e miele di castagno	84
Spaghetti burro, alici, essenziale al bergamotto	86
Cappelletti di farina di castagne al miele di castagno	87
Armonia siciliana	88
Risotto alla milanese ai sentori di miele	90
Abbraccio al tramonto	92
Pasta all'uovo bicolore su fonduta di Castelmagno	94
Tortelli di caprino e miele di castagno	96
Cappellacci con pasta bicolore al miele di sulla	98
Passatelli agli agrumi con bisque di mazzancolle	100
Risotto ai colori della primavera	102
Bottoni quaglia con spuma al gorgonzola e miele	104
In fondo al mar, al miele mille fiori del Treja	106
Passeggiata nel bosco	108

SECONDI DI PESCE

Baccalà al miele di castagno, fonduta di Caciocavallo DOP	110
Ombrina al miele di tiglio con verdure in pastella	112
Sgombro alla brace laccato al miele millefiori	113
Filetto di tonno alle erbe spontanee e miele di eucalipto	114
Triglia canocchie e melanzane, al miele di girasole	116
Trancio di ombrina glassato al miele di acacia	118
Sgombro al tarassaco con salsa alla 'nduja e giardino di primavera	120
Filetto di baccalà al miele di coriandolo	122

SECONDI DI CARNE

Piccione marinato alla birra al miele di castagno	124
Filetto di maiale in salsa agrodolce al miele millefiori	126
Petto d'anatra laccato al miele di tiglio, salsa di ribes, patate	128
Lingotto di stinco di maiale al miele di castagno e sulla	130
Un bigotto all'anitra che si credeva un secondo	132
Anatra, funghi e cavolo nero, al miele di castagno	134
Tournedos di maialino dei Nebrodi CBT al miele di sulla	136
Rollè di coniglio, al miele d'acacia	137
Dolceguancia, birra e tarassaco	138
Costolette d'agnello nostrano al miele dei Monti Lucretili	140
Cosciotto di maialino da latte laccato al miele di castagno	141
Pancia di maialino al miele d'acacia, topinambur e cipolla	142
Costine di mora romagnola laccate al miele di tiglio	144
Perle di drago	146
Cannolo di verza e verdure aromatizzate al miele (<i>piatto vegetariano</i>)	148

DOLCI

Semifreddo al miele d'acacia, mango e ricotta	150
Bavarese alla ricotta aromatizzata alla lavanda, al miele di melata	152

Om Ali al miele di erica.....	154
Cartellate di riso con miele di tiglio	155
Mousse di ricotta con cialda al miele di alianto.....	156
Cake con cremoso e semifreddo al miele di corbezzolo.....	158
Ambrosia 2.0.....	160
Cubotti di zucca speziati al miele di sulla.....	163
Panna cotta al miele caramellato, timo e zafferano.....	164
Di fiore in fiore.....	166
Bavarese al miele millefiori, gel di lamponi e kumquat	168
Pannacotta al miele di girasole.....	170
Soufflé alla vaniglia, miele di arancio	172
Cian ieri e oggi	173
Dolci siciliani	174
Crespelle di riso catanesi	
Cassatelle di ricotta fritte	
Goccia di sole.....	176
CucciuLEDdi al miele.....	179
Luna di miele.....	180
Cre moso al miele d'acacia.....	182
Frolla alla cannella e bavarese al miele di sulla.....	184
Riso al latte e cascata di miele di edera	186
Sciame di dolcezza al miele d'acacia	188
Panna cotta e bavarese al miele di lavanda.....	190
Ricordo di Sardegna.....	192
Pera d'incanto 3D.....	194

Osservatorio Nazionale Miele

Al servizio
dell'apicoltura
per migliorare
qualità e
conoscenza
dei mieli italiani



OSSERVATORIO
NAZIONALE
MIELE



Dal Concorso "Tre Gocce d'Oro
Grandi Mieli d'Italia",
Guida Tre Gocce d'Oro
in diversi formati:

Sempre in contatto:



Osservatorio Nazionale Miele



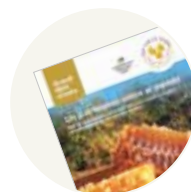
informamiele



Osservatorio Nazionale Miele



informamiele.it

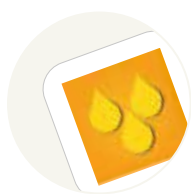


Guida cartacea, con i mieli
e gli apicoltori che hanno ottenuto
una, due e tre Gocce d'Oro.



Guida interattiva, grazie al codice si possono rintracciare tutte le informazioni sul miele comprese le analisi svolte dai nostri laboratori. La mappa d'Italia con la geolocalizzazione dei mieli premiati consente di conoscere e raggiungere i migliori produttori italiani.

qr.informamiele.it



Applicazione "Tre Gocce d'Oro"

per smartphone e tablet, gratuita per IOS e Android, consente di cercare, conoscere, localizzare e raggiungere gli apicoltori premiati al Concorso Tre Gocce d'Oro.

Altre pubblicazioni ▼



| Chiaro o scuro, liquido o cristallizzato, dolce e perfino amaro, in Italia si producono oltre trenta mieli monoflora e tanti millefiori caratteristici di ogni territorio.

Dal rododendro delle Alpi all'acacia, al girasole, all'agrumi, dal miele di medica all'eucalpto, dal coriandolo alla sulla e ai caratteristici mieli di Sardegna quali il cardo, l'asfodelo e il corbezzolo.

Riferendosi al miele italiano è quindi d'obbligo parlare al plurale: mieli. In particolare: miele di... oppure miele millefiori.

Come per i formaggi i mieli presentano quindi un assortimento variegato di sapori, aromi, gusti, colori e consistenze.

I mieli possono essere consumati freschi oppure come ingredienti per la preparazione di piatti dolci e salati.

L'utilizzo dei mieli in cucina è antico, anche se fino a tempi relativamente recenti tale uso era preferito come dolcificante nella preparazione di dolci. Solo più recentemente l'utilizzo dei mieli coglie le grandi potenzialità degli stessi nella preparazione di piatti che ne esaltano aromi e sapori.

In questo libro presentiamo tutte le ricette partecipanti al concorso "I gusti dei mieli nella cucina d'autore", realizzate da centinaia di studenti degli istituti alberghieri italiani che si sono sfidati per la promozione dei mieli italiani di qualità *

Acacia,
Agrumi,
Ailanto,
Asfodelo,
Astragalo
Barena,
Castagno,
Colza,
Corbezzolo,
Coriandolo,
Edera,
Erba medica,
Erica,
Eucalpto,
Girasole,
Lavanda
Melata,
Melograno,
Millefiori,
Sulla,
Tarassaco,
Tiglio...



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Progetto realizzato con il contributo del Ministero dell'Agricoltura,
della Sovranità Alimentare e delle Foreste.
Reg. UE 2021/2115, sottoprogramma ministeriale annualità 2025-26